

ISO 22000:2018 + Amd 1:2024 Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires

La sécurité des denrées alimentaires en tant que système de management

62 exigences. Cette norme peut être certifiée par un organisme accrédité. Version de 07/2026.

La norme ISO 22000 peut être certifiée par un organisme accrédité. Les principes HACCP y sont intégrés, repris dans l'article 8.5. Point important pour les fournisseurs de la distribution alimentaire : ISO 22000 seule n'est pas reconnue par la GFSI. Cela nécessite le référentiel FSSC 22000, c'est-à-dire ISO 22000 plus les programmes prérequis de la série ISO/TS 22002 plus des exigences complémentaires. Une entreprise certifiée seulement ISO 22000 ne répond pas à ce que demandent de nombreuses enseignes de la distribution. Cette liste est un outil de travail pour l'autoévaluation, pas une preuve. Une révision de la norme est en cours.

Entreprise

Date

Établi par

4 Contexte de l'organisme, attentes des parties intéressées et domaine d'application

4

- 4.1 Les enjeux internes et externes susceptibles d'affecter l'aptitude à obtenir des denrées alimentaires sûres ont été déterminés, ils sont revus et actualisés à intervalles réguliers. Cela inclut la question de savoir si le changement climatique constitue un enjeu pertinent pour l'organisme, par exemple à travers la chaleur dans les zones de production et de stockage, l'évolution de la qualité des récoltes et des matières premières, ou la disponibilité en eau. Le résultat de cette réflexion est disponible, que la réponse soit jugée pertinente ou non.**

Comment le prouver: Une liste des enjeux ou un tableau simple avec des colonnes pour l'enjeu, son lien avec la sécurité des denrées alimentaires et la date de la dernière revue. Les preuves possibles incluent le compte rendu de la revue de direction avec le contexte comme point à l'ordre du jour, la veille du marché, les avis des autorités et des associations professionnelles, et les alertes fournisseurs. Pour le volet climatique, une entrée courte et argumentée avec oui ou non suffit. Une petite structure gère cela sur une seule page, revue une fois par an lors de la revue de direction et validée avec une nouvelle date.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 4.2 Les parties intéressées pertinentes pour le système de management de la sécurité des denrées alimentaires ont été identifiées, et leurs exigences pertinentes sont connues, recueillies et tenues à jour. Cela couvre au minimum les clients, les consommateurs, les autorités, les fournisseurs et les employés, ainsi que les exigences de ces parties liées au changement climatique, lorsque de telles exigences existent.**

Comment le prouver: Une vue d'ensemble des parties qui relie chacune à ses exigences concrètes et à sa source : cahiers des charges clients et audits clients, exigences légales et conditions officielles, exigences de certification et de norme, spécifications fournisseurs. Une référence par ligne vers le document où l'exigence est satisfaite est utile. Une petite structure conserve cela sous forme d'un tableau unique, dans lequel les nouvelles exigences clients et les évolutions réglementaires sont ajoutées au fil de l'eau, et qui est revu une fois par an.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 4.3 Le domaine d'application du système est défini et disponible sous forme d'information documentée. Il nomme les produits et familles de produits couverts, les procédés et les sites avec leurs adresses, et établit ainsi clairement les limites du système. Les activités externalisées ou achetées qui ont un effet sur la sécurité des denrées alimentaires sont explicitement identifiées et non tacitement exclues. Les enjeux déterminés au titre du 4.1 et les exigences recueillies au titre du 4.2 ont été pris en compte lors de la définition du domaine d'application.**

[Document](#)

Comment le prouver: Un document de domaine d'application approuvé, qui peut aussi figurer comme section du manuel ou en annexe de la revue de direction, avec une liste de produits, une liste de procédés, les adresses des sites et une déclaration des procédés externalisés avec la personne responsable. La formulation doit être suffisamment claire pour qu'une personne extérieure voie ce qui n'est pas inclus. Attention à la séparation des deux niveaux : il doit être lisible ce qui s'applique à l'organisme dans son ensemble et ce qui s'applique à un seul site. Une petite structure se contente d'une demi page datée et signée par la direction.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

4.4 **Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires est établi et opérationnel, ses processus et leurs interactions sont connus, et il est maintenu et amélioré en continu. Il ne se limite pas au papier, il se retrouve dans la pratique quotidienne.**

Comment le prouver: Une cartographie ou une vue d'ensemble des processus montrant quel processus alimente quel autre, avec des références vers les procédures et enregistrements associés. La preuve que le système fonctionne réellement provient des enregistrements quotidiens actuels, des audits internes, de la revue de direction et des enregistrements des améliorations mises en œuvre. Une petite structure trace la chaîne des processus de la réception des marchandises à l'expédition sur une seule page et relie le formulaire correspondant à chaque case.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5 Leadership

5

5.1-a **La direction s'approprie le système de management de la sécurité des denrées alimentaires, l'ancre dans la stratégie de l'entreprise et dans l'activité quotidienne, et met à disposition les personnes, les compétences, le temps, les installations et les financements dont le système a besoin.**

Comment le prouver: Les preuves incluent un budget approuvé pour l'hygiène, la formation, la maintenance et les analyses de laboratoire, un organigramme qui rattache la sécurité des denrées alimentaires à un niveau de direction, et des comptes rendus datés dans lesquels la direction a pris des décisions avec un responsable nommé, une échéance et une allocation de fonds. Dans une petite structure, le responsable est lui-même la preuve : un enregistrement bref et récurrent couvrant les réclamations, les investissements et les décisions de personnel liées à la sécurité des denrées alimentaires suffit.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5.1-b **La direction s'assure que les résultats attendus du système sont réellement atteints, soutient les personnes qui y contribuent, promeut une culture d'amélioration continue, et fait comprendre que le signalement des problèmes de sécurité des denrées alimentaires est souhaité et n'entraîne aucun désavantage.**

Comment le prouver: Les preuves incluent des indicateurs de performance sur les objectifs avec commentaires de la direction, des enregistrements de formation et de soutien technique aux personnes responsables, une voie de remontée pour les préoccupations soulevées par le personnel, et des signalements évalués avec un retour donné à la personne qui les a soulevés. Une petite structure peut se contenter d'une liste des signalements d'hygiène ouverts et d'une brève note sur qui a clos chacun et quand.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5.2-a **Une politique de sécurité des denrées alimentaires écrite existe, adaptée à la finalité et à la taille de l'entreprise, elle fournit le cadre des objectifs, engage au respect des exigences légales, réglementaires et convenues avec le client, couvre la communication interne et externe sur la sécurité des denrées alimentaires, et engage à l'amélioration continue du système ainsi qu'à la compétence dont le personnel a besoin pour cela.**

[Document](#)

Comment le prouver: La preuve est la politique approuvée en tant qu'information documentée, portant une date, une version et la signature de la direction. Un texte concis d'une page suffit dès lors qu'il correspond aux objectifs et à la gamme de produits. L'historique des modifications compte, afin qu'il reste visible que la politique a été revue à chaque évolution des produits, des sites ou des exigences légales.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5.2-b **La politique est communiquée dans toute l'entreprise, comprise par le personnel dans ce qu'elle signifie pour son propre travail, applicable à tous les niveaux, et mise à disposition des parties intéressées sous une forme adaptée.**

Comment le prouver: Les preuves incluent des affichages en production et dans les locaux du personnel, un point sur la politique dans le briefing hygiène avec liste d'émargement et date, une version dans les langues effectivement parlées sur le site, et la version publiée pour les clients, fournisseurs et autorités. La compréhension ne se prouve pas par une seule signature, mais par une brève question de compréhension pendant le briefing ou un court échange lors d'une tournée hygiène.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 5.3-a Les responsabilités et autorités pour la sécurité des denrées alimentaires sont attribuées et communiquées. Un responsable de l'équipe sécurité des denrées alimentaires est nommé et rend compte à la direction de l'efficacité et de la pertinence du système. Il est défini qui supervise les obligations de signalement du système, qui met en œuvre la maîtrise des dangers dans l'entreprise, et qui détient l'autorité pour arrêter un processus et placer un produit en consigne. Chaque personne de l'entreprise est tenue de signaler les problèmes de sécurité des denrées alimentaires à un point de contact nommé.**

Comment le prouver: Les preuves incluent une lettre de nomination datée pour le responsable d'équipe, des fiches de poste ou de fonction avec dispositions de suppléance, une matrice de responsabilités pour la surveillance, la libération et la consigne, et des comptes rendus du responsable d'équipe à la direction. L'autorité de placer un produit en consigne doit être formulée explicitement par écrit, sinon elle ne tiendra pas quand cela compte. Dans une petite structure, une page suffit : nom, fonction, autorité, suppléant, voie de remontée des préoccupations, signée par la direction et affichée en salle de pause.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

6 Planification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires

3

- 6.1-a Le contexte de l'organisme et les attentes des parties intéressées ont été utilisés pour déterminer quels risques et quelles opportunités pourraient empêcher le système de management d'atteindre les résultats attendus, ou pourraient au contraire l'y aider. Cela inclut explicitement les effets d'un climat changeant, par exemple les périodes de forte chaleur, l'évolution de la qualité des matières premières ou la rupture des chaînes du froid. Pour les éléments identifiés, des actions ont été planifiées, intégrées aux processus du système, puis évaluées quant à leur efficacité. Cette réflexion se situe au niveau du système et ne remplace pas l'analyse des dangers pour chaque danger individuel de sécurité des denrées alimentaires prévue à l'article 8.5.**

Comment le prouver: La preuve est un registre des risques et opportunités qui renvoie à l'analyse de contexte du 4.1 et à la liste des parties intéressées du 4.2, avec une action planifiée, une personne responsable, une échéance et une note ultérieure sur l'efficacité pour chaque entrée. Les facteurs climatiques apparaissent comme des lignes à part entière, pas comme une note de bas de page. Une petite structure conserve cela sous forme d'un tableau unique à six colonnes, revu une fois par an lors de la même réunion que la revue de direction et validé avec une date. Ce qui compte, c'est que des événements comme une panne de réfrigération en été deviennent visibles ici et pas seulement dans la documentation HACCP.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 6.2-a Des objectifs ont été établis pour le système, cohérents avec la politique de sécurité des denrées alimentaires, mesurables ou évaluables selon des critères convenus, et tenant compte des exigences légales et des exigences client applicables. Les objectifs sont suivis, communiqués aux personnes concernées, revus à intervalles appropriés et actualisés si nécessaire. Pour chaque objectif, il est planifié ce qui sera fait, quelles ressources sont nécessaires, qui en est responsable, à quelle échéance il doit être atteint et comment son atteinte sera reconnue. Des informations documentées sur les objectifs sont conservées.**

[Document](#)

Comment le prouver: La preuve est une liste d'objectifs avec une valeur de départ, une valeur cible, une échéance, une personne responsable et un indicateur, complétée par l'évaluation continue, par exemple le taux de réclamations par lot, la part des inspections d'hygiène réussies, le taux de réussite des exercices de traçabilité ou l'état de la formation du personnel. S'y ajoute la preuve que les objectifs ont été communiqués, par exemple un affichage sur le tableau, un point dans le compte rendu de passation d'équipe ou une liste d'émargement signée. Une petite structure se contente de trois à cinq objectifs sur une page, mis à jour mensuellement avec un chiffre et évalués lors de la revue annuelle. En présence de plusieurs sites, il doit être identifiable quels objectifs s'appliquent à l'organisme dans son ensemble et lesquels au site individuel.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 6.3-a Les modifications du système de management de la sécurité des denrées alimentaires sont planifiées à l'avance et ne sont pas réalisées au fil de l'eau. Avant la mise en œuvre, le motif et les conséquences attendues ont été examinés, le système reste opérationnel pendant et après la modification, les ressources nécessaires sont disponibles et les responsabilités sont attribuées ou réattribuées. Cela s'applique aux modifications de produits, recettes, matières premières, fournisseurs, équipements, locaux, processus et personnel, et de la même façon aux évolutions des exigences légales.**

Comment le prouver: La preuve est constituée de demandes de modification ou de fiches de modification indiquant le motif, une évaluation de l'impact sur l'analyse des dangers, les programmes prérequis et les mesures de maîtrise, la validation par l'équipe sécurité des denrées alimentaires, ainsi qu'une note sur la mise à jour ultérieure des diagrammes de flux, instructions de travail et formations. Une petite structure enregistre cela dans un journal des modifications, une ligne par modification avec date, brève description, une coche lorsque la documentation HACCP est concernée et une signature, conservé par exemple comme formulaire en fin de classeur HACCP. Les modifications non planifiées, comme un changement de fournisseur de matière première au dernier moment, sont évaluées après coup selon la même approche.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7 Support : ressources, compétence, communication et informations documentées

17

- 7.1.1 Les ressources nécessaires pour établir, mettre en œuvre, maintenir et améliorer le système de management de la sécurité des denrées alimentaires ont été déterminées et sont disponibles. Cela tient compte de ce que l'organisme peut fournir en interne et de ce qui doit être acheté à l'extérieur, comme les prestations de laboratoire, la lutte antiparasitaire ou le conseil externe.**

Comment le prouver: Une vue d'ensemble des ressources couvrant les personnes, les locaux et les équipements, les dispositifs de surveillance et de mesure, et les prestations externalisées, avec un budget approuvé ou un plan d'investissement et des décisions issues de la revue de direction. Une petite structure gère cela sur une seule page par an : ce dont nous avons besoin, ce que nous avons, ce qui manque, qui le fournit et pour quand.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 7.1.2-a Les personnes qui font fonctionner le système et maîtrisent les processus sont disponibles en nombre suffisant et adaptées à leurs tâches. L'équipe sécurité des denrées alimentaires est nommée et couvre, en termes d'expertise, les produits, procédés, équipements et dangers de l'entreprise.**

Comment le prouver: Une lettre de nomination ou un enregistrement de décision sur la composition de l'équipe sécurité des denrées alimentaires, indiquant les noms, les fonctions et l'expertise apportée par chaque personne, ainsi qu'un organigramme, des fiches de poste ou de tâche et des dispositions de suppléance. Une petite structure documente l'équipe même lorsqu'elle ne compte que deux personnes, et comble les lacunes d'expertise par un expert externe nommé.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 7.1.2-b Lorsque des experts externes réalisent des tâches du système, par exemple l'analyse des dangers, la validation ou la formation, leurs responsabilités, autorités et la compétence requise sont définies par écrit. La responsabilité du système reste à l'organisme.**

[Document](#)

Comment le prouver: Un contrat, une lettre de mission ou un accord de prestation avec l'expert externe précisant la tâche, l'autorité accordée et la qualification requise, avec la preuve de cette qualification et les rapports issus de la mission. Une petite structure consigne cela dans une lettre de mission de deux pages plutôt que de s'en remettre à un accord verbal avec le consultant.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 7.1.3 Les bâtiments, zones, réseaux et équipements nécessaires à des produits sûrs sont en place et dans un état qui favorise la sécurité des denrées alimentaires. La maintenance et le remplacement sont planifiés et ne sont pas déclenchés seulement après une panne.**

Comment le prouver: Un registre des équipements et des immobilisations, un plan de maintenance avec échéances et responsabilités, des enregistrements de maintenance et de réparation, des enregistrements d'étalonnage et de vérification pour les dispositifs de mesure, ainsi que des plans pour l'eau, l'air comprimé, la vapeur et la ventilation lorsqu'ils entrent en contact avec le produit. Une petite structure tient une liste de maintenance par machine avec date, action et initiales, ce qui constitue une preuve suffisante.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.1.4 L'environnement dans lequel le travail est réalisé est conçu de manière à rendre possibles des produits sûrs. Cela couvre des facteurs physiques comme la température, l'éclairage, le bruit, la qualité de l'air et l'hygiène, et des facteurs humains comme la pression de la charge de travail, la durée des équipes et l'intégration du nouveau personnel.

Comment le prouver: Des mesures et enregistrements de température ambiante, d'éclairage et d'air, un plan d'hygiène couvrant les règles de vestiaire et de lavage des mains, des enregistrements de tournées d'inspection, ainsi que des plans d'équipes et d'intégration. Une petite structure le démontre par une tournée hygiène hebdomadaire avec liste de contrôle et par des relevés de température des zones de production.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.1.5 Lorsque des éléments déjà élaborés sont repris de l'extérieur, comme des guides sectoriels, des analyses de dangers génériques ou des manuels types achetés, ils sont adaptés à l'organisme, vérifiés au regard de ses propres produits, procédés et sites, mis en œuvre et tenus à jour. Un modèle repris sans modification ne constitue pas un système propre à l'organisme.

[Document](#)

Comment le prouver: Le document source tel que reçu, une note comparative montrant quels points ont été adaptés, ajoutés ou supprimés, et la version interne approuvée avec date et signature. Une petite structure note en en-tête du guide repris qui l'a vérifié et adapté pour l'entreprise, et quand.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.1.6-a Pour les fournisseurs et prestataires dont la performance affecte la sécurité des denrées alimentaires, des critères définis existent pour la sélection, l'évaluation, la surveillance continue et la réévaluation. Les résultats de ces évaluations sont conservés en tant qu'informations documentées, et les conséquences d'une performance insuffisante sont définies.

[Document](#)

Comment le prouver: Une liste de fournisseurs avec statut d'agrément, des critères d'évaluation comme la certification, la conformité au cahier des charges, le taux de réclamations et la fiabilité de livraison, une fiche d'évaluation par fournisseur avec une date, ainsi que des résultats d'audit ou de questionnaire et la preuve des fournisseurs bloqués. Une petite structure tient un tableau avec une ligne par fournisseur et une évaluation annuelle en trois colonnes.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.1.6-b Ce qui est attendu des prestataires externes leur est communiqué avant le début de la prestation. Cela comprend les exigences produit et procédé, les spécifications d'hygiène et de transport, et l'obligation de signaler les modifications et incidents. Les processus, produits et services fournis en externe sont maîtrisés de manière à ne pas affaiblir la capacité de l'organisme à livrer des produits sûrs.

Comment le prouver: Des documents d'achat et des contrats cadres renvoyant au cahier des charges, des spécifications approuvées de matières premières et d'emballages, des exigences d'hygiène et de transport pour les prestataires, et un engagement à notifier les modifications de recette, d'origine et de procédé. Une petite structure joint une liste d'exigences d'une page au bon de commande et la fait contresigner une fois par fournisseur.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.2-a Pour chaque tâche qui affecte la sécurité des denrées alimentaires, la compétence nécessaire a été déterminée. Cela s'applique au personnel propre de l'organisme comme aux prestataires externes et au personnel d'entreprises extérieures travaillant sur site, et cela s'applique explicitement à l'équipe sécurité des denrées alimentaires et aux personnes qui surveillent les CCP et les PRPo.

Comment le prouver: Une matrice de compétences avec une ligne par personne et une colonne par tâche, par exemple contrôle à réception, équipement de traitement thermique, détecteur de métaux, libération après nettoyage, analyse des dangers. La compétence requise pour chaque tâche est indiquée dans une brève ligne d'exigence. Une petite structure se contente d'une matrice d'une page dans laquelle chaque case indique si la personne est instruite, entraînée ou encore en attente.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.2-b	Lorsque la compétence fait défaut, des actions sont menées, par exemple formation, instruction, intégration au poste, réaffectation à une autre tâche ou recours à une expertise externe, et l'efficacité de ces actions est évaluée. La compétence s'appuie sur des enregistrements, une liste d'émargement seule ne constitue pas une preuve de capacité.	Document
	Comment le prouver: Un plan de formation, des enregistrements de formation avec sujet, date, formateur et signature, ainsi que la preuve d'efficacité : un test, une observation au poste de travail, une validation par le responsable de ligne ou un essai à blanc réussi au CCP. Les diplômes, certificats et l'expérience professionnelle comptent également. Une petite structure ajoute une ligne à la liste d'émargement dans laquelle le responsable de ligne confirme, après quelques semaines, que la personne réalise la tâche de façon fiable.	
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable	
	Preuve / justification	
7.3	Chaque personne travaillant dans l'entreprise connaît la politique de sécurité des denrées alimentaires, sait quels objectifs s'appliquent à son domaine, comprend sa propre contribution à l'efficacité du système et comprend ce qui se passe si les exigences ne sont pas respectées. Il est également connu que tout élément inhabituel doit être signalé sans délai à une personne nommée.	
	Comment le prouver: Des enregistrements d'instruction avec le contenu traité, des affichages et versions courtes de la politique au poste de travail, des voies de signalement avec noms et coordonnées, ainsi que des entretiens d'échantillon lors de l'audit interne dans lesquels le personnel décrit sa contribution avec ses propres mots. Une petite structure utilise un bref briefing en début d'équipe et consigne sujet, date et participants dans un cahier de suivi.	
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable	
	Preuve / justification	
7.4.1	La communication sur la sécurité des denrées alimentaires est planifiée. Il est défini ce qui est communiqué, quand, avec qui, par quelle voie et par qui. La communication touche aussi bien l'interne que l'externe le long de la chaîne alimentaire.	
	Comment le prouver: Un plan de communication sous forme de tableau avec les colonnes déclencheur, contenu, destinataire, voie, personne responsable et échéance, séparé en interne et externe. Les listes de diffusion, les comptes rendus et les échanges de courriels servent de preuves complémentaires. Une petite structure ajuste cela sur une page et y joint les numéros de contact d'urgence.	
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable	
	Preuve / justification	
7.4.2	Pour la communication externe, il est défini quelles informations sont échangées avec les fournisseurs, les prestataires, les clients, les consommateurs, les autorités et les autres maillons de la chaîne alimentaire, afin que les dangers le long de la chaîne soient maîtrisés. Une personne ayant l'autorité de communiquer à l'externe est nommée. Les informations entrantes et sortantes sont enregistrées et mises à disposition de l'équipe sécurité des denrées alimentaires.	Document
	Comment le prouver: La nomination de la personne habilitée et d'un suppléant, une liste de contacts pour les autorités, clients et fournisseurs, des informations produit et d'usage pour les clients incluant les allergènes et les conditions de conservation, et des enregistrements de réclamations, de demandes clients et de contacts avec les autorités. Une petite structure tient un classeur de communication dans lequel chaque sujet externe de sécurité des denrées alimentaires est archivé avec date, expéditeur et issue.	
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable	
	Preuve / justification	
7.4.3	En interne, il est défini que l'équipe sécurité des denrées alimentaires est informée en temps utile de toutes les modifications susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires, parmi lesquelles les produits, matières premières et fournisseurs nouveaux ou modifiés, les modifications d'équipements, de locaux, de nettoyage et de paramètres de procédé, les nouvelles exigences légales et client, et les nouvelles connaissances sur les dangers et les réclamations. Ces informations alimentent la mise à jour du système et la revue de direction.	
	Comment le prouver: Une procédure ou un formulaire de signalement des modifications précisant qui signale et à qui, ainsi que des comptes rendus de réunions de l'équipe sécurité des denrées alimentaires montrant les modifications signalées et leur évaluation, et la preuve que l'analyse des dangers a été revue à nouveau si nécessaire. Une petite structure gère cela avec un point fixe à l'ordre du jour sur les modifications lors de la réunion hebdomadaire et un bref compte rendu.	
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable	
	Preuve / justification	

7.5.1 **Le système comprend les informations documentées exigées par la norme aux différents articles, les informations documentées dont l'organisme lui-même a besoin pour son efficacité, et celles exigées par les exigences légales, les autorités ou les clients. Leur étendue et leur niveau de détail correspondent à la taille, aux produits et aux procédés de l'entreprise.**

[Document](#)

Comment le prouver: Une vue d'ensemble ou une matrice documentaire qui indique, pour chaque article de la norme et chaque exigence légale, le document ou l'enregistrement correspondant, avec une référence à son lieu de conservation et à son propriétaire. Attention aux deux niveaux : il doit être visible quels documents s'appliquent à l'organisme et lesquels seulement à un site. Une petite structure conserve cette vue d'ensemble sous forme d'un tableau unique et s'épargne ainsi un manuel supplémentaire.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.5.2 **Lors de la création et de la mise à jour des informations documentées, l'identification, la description et le format sont définis, par exemple titre, numéro, date, version et auteur. Avant utilisation, elles sont revues quant à leur pertinence et approuvées, et il est visible qui a donné l'approbation.**

Comment le prouver: Des modèles de documents avec un en-tête ou un pied de page homogène indiquant numéro, version, date, auteur et approbateur, ainsi que les enregistrements d'approbation eux-mêmes. Les photos, vidéos et fichiers dans un dossier serveur ont eux aussi besoin d'une version reconnaissable. Une petite structure définit un en-tête standard et l'utilise pour chaque formulaire affiché en production.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.5.3 **Les informations documentées sont maîtrisées de sorte à être disponibles et lisibles là où elles sont nécessaires, et protégées contre la perte, la modification non autorisée et l'usage non prévu de versions obsolètes. La diffusion, l'accès, le stockage, la maîtrise des versions, la durée de conservation et l'élimination sont définis. Les informations documentées d'origine externe, comme les cahiers des charges clients, les textes légaux et les fiches de données de sécurité, sont identifiées comme telles et maîtrisées de la même façon. Les enregistrements restent lisibles et inaltérables et sont conservés au moins aussi longtemps que l'exigent les exigences légales, les clients et la durée de vie du produit.**

Comment le prouver: Une liste de maîtrise documentaire avec version, lieu de conservation, diffusion et durée de conservation, la preuve que les versions obsolètes ont été retirées, les droits d'accès et les sauvegardes pour le stockage numérique, ainsi que la règle selon laquelle seule la version approuvée est affichée en production. Une petite structure travaille à partir d'un unique dossier approuvé duquel tout est imprimé, le sauvegarde quotidiennement et détruit immédiatement les copies imprimées des versions obsolètes.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8 Réalisation des activités opérationnelles : programmes prérequis, maîtrise des dangers et gestion des non-conformités

22

8.1 **Les processus nécessaires à des denrées alimentaires sûres sont planifiés, mis en œuvre et maîtrisés. Il est défini quels critères leur sont applicables, comment ils sont maîtrisés au regard de ces critères et quels enregistrements sont produits dans le processus. Les modifications planifiées sont évaluées au préalable, les modifications non planifiées sont revues quant à leurs conséquences et, si nécessaire, contenues. Les processus externalisés, comme le stockage externe, le conditionnement à façon, la lutte antiparasitaires ou le nettoyage par un prestataire, restent sous la maîtrise de l'organisme et sont régis par contrat et par des preuves.**

Comment le prouver: Des descriptions de processus avec leurs valeurs de consigne, les notifications de libération et de modification, la revue des modifications par l'équipe. Pour les activités externalisées, le contrat ou l'accord de prestation avec les exigences de sécurité des denrées alimentaires convenues, les enregistrements de contrôle du prestataire et la vérification d'efficacité propre. Une petite structure conserve les critères de maîtrise directement dans les instructions de travail et ajoute au contrat de prestation une annexe d'une page précisant les exigences d'hygiène et les obligations de signalement.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.2

Les programmes prérequis sont établis, mis en œuvre et maintenus : conditions de bâtiment et d'agencement, nettoyage et désinfection, surveillance des nuisibles, hygiène et formation du personnel, qualité de l'eau et de l'air, élimination des déchets, maintenance, gestion des produits chimiques, du verre et du plastique dur, et protection contre la contamination intentionnelle, dans la mesure où cela s'applique à l'entreprise. Ils correspondent à la taille de l'entreprise et au produit, sont approuvés par l'équipe sécurité des denrées alimentaires, tiennent compte des exigences légales, des exigences client et des référentiels reconnus, et leur efficacité est vérifiée.

[Document](#)

Comment le prouver: Un plan de nettoyage et désinfection précisant le produit, la concentration, le temps de contact et la personne responsable, des enregistrements de nettoyage, des rapports de surveillance des nuisibles avec plan des postes d'appâtage, des formations hygiène avec listes d'émargement, des analyses d'eau, des enregistrements de casse de verre, un plan de maintenance. L'approbation des programmes est attestée par une liste signée ou un enregistrement d'équipe, et lorsqu'un guide sectoriel est utilisé, l'adaptation est traçable. Une petite structure tient une vue d'ensemble des PRP sur une page et fait référence, sur chaque ligne, au plan et au formulaire d'enregistrement correspondants.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.3

Le système de traçabilité relie sans rupture les lots de matières premières, ingrédients et matériaux en contact avec le produit achetés aux produits finis qui en sont issus et au premier client. Il fonctionne en amont et en aval, couvre le retraitement et le reconditionnement, et est testé à intervalles définis. La durée de conservation des enregistrements est définie et repose au minimum sur la durée de vie, les exigences légales et les exigences client.

[Document](#)

Comment le prouver: Identification des lots sur les marchandises et les contenants, registre de réception avec lot fournisseur, enregistrements de production avec les quantités utilisées, documents d'expédition avec référence de lot. La preuve que le système fonctionne est un test de traçabilité documenté avec heure de début, heure de fin, réconciliation des quantités (expédié, en stock, écarté) et une appréciation du résultat. Une petite structure se contente d'un cahier de lots ou d'un tableur et d'un test annuel qui dure environ une heure et dont le bilan matière doit être cohérent.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.4

Pour les événements susceptibles de mettre soudainement en péril la sécurité des denrées alimentaires, comme une panne d'électricité ou de réfrigération, une infiltration d'eau, une contamination de matière première, un sabotage, un incendie ou la panne d'un équipement clé, il est défini à l'avance qui décide, qui est informé et quelles actions immédiates s'appliquent. Les contacts d'urgence sont à jour et joignables, le dispositif est testé et, après chaque incident réel, revu quant à sa pertinence.

Comment le prouver: Un plan d'urgence avec chaîne d'escalade, une liste de contacts couvrant l'autorité, le laboratoire, les clients et les prestataires, des règles pour la gestion du produit concerné, ainsi que des enregistrements d'exercices et d'incidents. Après un incident réel, une brève revue documente ce qui a été changé. Une petite structure affiche une fiche d'urgence plastifiée sur la porte de production et travaille un scénario avec l'équipe une fois par an, par exemple la perte de réfrigération pendant la nuit.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.1.1

Avant d'analyser les dangers, toutes les informations nécessaires à l'analyse sont recueillies, à jour et traçables. L'équipe sécurité des denrées alimentaires est nommée, ses membres couvrent les connaissances et l'expérience nécessaires concernant les produits, procédés et équipements, et les sources utilisées, issues de la réglementation, des exigences client, de la littérature technique et de l'expérience propre de l'organisme, sont consignées avec référence et date.

[Document](#)

Comment le prouver: Liste de l'équipe avec fonction, qualification et suppléant, ainsi qu'une vue d'ensemble des sources utilisées avec dates, par exemple réglementation, guides sectoriels, avis d'experts, résultats de laboratoire, analyses de réclamations. Une petite structure compose l'équipe avec le dirigeant, le responsable de production et une personne du nettoyage, et fait appel au quotidien à l'expertise manquante en externe, attestée par le contrat de conseil et les comptes rendus de réunion.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.1.2

Pour toutes les matières premières, ingrédients, additifs et matériaux en contact avec le produit achetés, des fiches descriptives sont disponibles couvrant la composition y compris les allergènes, l'origine, le mode de production et de traitement, la forme d'emballage et de livraison, les conditions de stockage et de transport, la durée de vie, les exigences légales applicables et les critères d'acceptation du matériau avant usage. Les descriptions sont tenues à jour et actualisées lors d'un changement de fournisseur ou de recette.

[Document](#)

Comment le prouver: Fiches techniques et cahiers des charges par article, déclarations de conformité pour les matériaux au contact des aliments, informations allergènes du fournisseur, critères d'acceptation à réception comme la température, l'intégrité, le contrôle sensoriel ou le certificat d'analyse. Une date ou un numéro de version sur chaque fiche montre qu'elle est à jour. Une petite structure regroupe les fiches fournisseurs dans un classeur par article et les revoit une fois par an, ainsi qu'à chaque changement de fournisseur.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.1.3

Pour chaque produit fini ou famille de produits, une fiche descriptive couvre la composition, les allergènes, les caractéristiques déterminantes pour la sécurité comme le pH, l'activité de l'eau ou la teneur en sel, la durée de vie, l'emballage, l'étiquetage et les conditions de stockage, de transport et de distribution. Elle consigne également l'usage prévu du produit, le mésusage raisonnablement prévisible, par exemple la consommation sans l'étape de chauffage prévue, et les groupes de consommateurs visés, y compris les groupes particulièrement vulnérables comme les nourrissons, les femmes enceintes, les personnes malades ou âgées.

[Document](#)

Comment le prouver: Fiches produit avec recette, valeurs analytiques et texte d'étiquette, exemples d'étiquettes avec informations allergènes et de préparation, détails de la chaîne du froid ou du surgelé. Pour l'usage prévu, un paragraphe par famille de produits suffit, indiquant la préparation prévue, le mésusage prévisible et le groupe cible. Une petite structure consigne cela sur une seule fiche par famille de produits plutôt que de tenir un document séparé pour chaque variante.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.1.5

Pour les produits ou familles de produits couverts par le domaine d'application, des diagrammes de flux sont disponibles montrant chaque étape de la réception à l'expédition dans le bon ordre, y compris les articles achetés, le retraitement, le reconditionnement, le stockage intermédiaire, l'évacuation des déchets et les étapes externalisées. Les diagrammes sont vérifiés sur le terrain par rapport à la réalité. En complément, les étapes du procédé et l'environnement dans lequel elles se déroulent sont décrits, c'est-à-dire les zones d'hygiène, les flux de personnel et de matières, la séparation entre zones de produits crus et de produits prêts à consommer, ainsi que les équipements et paramètres utilisés.

[Document](#)

Comment le prouver: Diagramme de flux par famille de produits avec date et approbation de l'équipe, ainsi qu'une note confirmant la vérification sur le terrain avec date et le nom de la personne ayant réalisé le parcours. Pour l'environnement, un plan de zonage ou du site avec les flux de circulation et de matières convient, complété par de brèves descriptions de procédé. Une petite structure dessine le diagramme sur une page et le confirme une fois par an par une signature après un parcours de la zone de production.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.2.2

Pour chaque étape du diagramme de flux, tous les dangers biologiques, chimiques et physiques raisonnablement prévisibles sont identifiés, y compris les allergènes et les dangers introduits par les matières premières, le personnel, les équipements, l'environnement ou la contamination croisée. Pour chaque danger, il est indiqué où il apparaît ou est introduit. Pour chaque danger, un niveau acceptable dans le produit fini est déterminé et justifié, dérivé des exigences légales, des exigences client, de l'usage prévu et des sources techniques.

[Document](#)

Comment le prouver: Liste des dangers par étape de procédé avec des colonnes pour le type de danger, la source d'introduction, le niveau acceptable dans le produit fini et la justification avec une référence, par exemple une limite d'un règlement, un cahier des charges client ou une valeur guide microbiologique reconnue. Une petite structure travaille avec un tableau dans lequel chaque ligne représente une étape de procédé et fonde la justification sur le guide sectoriel plutôt que de générer ses propres études.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.2.3

Chaque danger identifié est évalué afin de déterminer s'il doit être maîtrisé pour que le produit soit sûr. L'évaluation repose au minimum sur la probabilité d'occurrence avant application des mesures de maîtrise et sur la gravité des conséquences sanitaires possibles. La méthode utilisée est décrite et appliquée de façon cohérente. Le résultat indique sans ambiguïté, pour chaque danger, s'il est significatif ou non, et le classement est justifié.

[Document](#)

Comment le prouver: Description de la méthode d'évaluation, par exemple une matrice probabilité et gravité avec des niveaux clairement définis, ainsi que la fiche d'évaluation renseignée par danger avec classement et brève justification. Les preuves du classement peuvent être des mesures propres, des données de réclamations, des résultats d'échantillons témoins ou de la littérature. Une petite structure se contente d'une matrice trois par trois, dès lors que les niveaux sont définis et que toute l'équipe les applique de la même façon.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.2.4

Pour chaque danger significatif, des mesures de maîtrise ou des combinaisons de mesures de maîtrise sont sélectionnées, qui préviennent le danger, l'éliminent ou le réduisent au niveau acceptable. Chaque mesure est classée avec justification en CCP ou en PRPo, et le classement suit une approche systématique et traçable qui prend en compte, entre autres, l'effet sur le danger, la faisabilité d'une surveillance avec intervention en temps utile, la gravité des conséquences d'une défaillance et l'interaction avec d'autres mesures. La distinction est tracée clairement : une mesure avec une limite mesurable dont le dépassement affecte directement le lot concerné et déclenche une correction immédiate est un CCP, tandis qu'une mesure gérée au moyen de critères d'action et de preuves observables, dont la défaillance doit être évaluée après coup, est un PRPo.

[Document](#)

Comment le prouver: Fiche de décision par danger significatif indiquant la mesure retenue, les critères examinés et le classement justifié. Cela devient traçable au moyen d'un arbre de décision ou d'un tableau d'évaluation avec des réponses documentées aux questions. Une petite structure consigne la justification en deux ou trois phrases par mesure, mais vérifie pour chaque CCP s'il existe réellement une limite mesurable et une réponse immédiate derrière, faute de quoi la mesure relève des PRPo.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.3

Avant usage, il est démontré que les mesures de maîtrise retenues et leurs combinaisons sont réellement capables de ramener les dangers significatifs au niveau acceptable défini. La preuve provient d'une source adaptée et se rapporte aux conditions de l'entreprise elle-même, pas à un cas idéal. Lorsque la recette, le procédé, l'équipement ou la matière première change, la capacité est démontrée à nouveau.

[Document](#)

Comment le prouver: Enregistrement de validation par CCP et par PRPo indiquant la question, la méthode, le résultat et la conclusion. Les sources adaptées sont les guides et valeurs de la littérature, les modèles prédictifs, les données du fabricant d'équipement, les essais de provocation, les mesures de distribution de température dans le four ou l'autoclave, les études de durée de vie. Ce qui compte, c'est le lien avec son propre pire cas, par exemple le produit le plus épais au point le plus froid de l'équipement. Une petite structure s'appuie sur un guide reconnu et démontre par sa propre série de mesures que les conditions qui y sont indiquées sont atteintes sur ses propres équipements.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.4.1

Il existe un plan documenté qui rassemble la maîtrise des dangers significatifs et les enregistrements pour chaque CCP et chaque PRPo : le danger, la mesure de maîtrise, la limite critique ou le critère d'action, le type et la fréquence de surveillance, les corrections en cas d'écart, les responsabilités et les enregistrements associés. Le plan est approuvé et réellement utilisé dans l'entreprise.

[Document](#)

Comment le prouver: Le plan sous forme de tableau, souvent appelé plan HACCP, avec une ligne par CCP et par PRPo et les colonnes mentionnées ci-dessus, approuvé avec date et version. Son utilisation est attestée par les formulaires de surveillance réellement renseignés dans l'activité quotidienne, qui correspondent aux lignes du plan. Une petite structure conserve les CCP et les PRPo dans un tableau unique et marque le type dans une colonne dédiée plutôt que de tenir deux plans séparés.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.4.2

Pour chaque CCP, des limites critiques sont établies en termes mesurables, de sorte que la décision entre sûr et non sûr soit sans ambiguïté, par exemple comme température à cœur, temps, pH ou réponse du détecteur de métaux à la pièce d'essai. Pour chaque PRPo, des critères d'action sont établis, mesurables ou observables, montrant si la mesure fonctionne. Le choix des limites et des critères est justifié, et lorsqu'un critère repose sur une observation, il est sécurisé par une instruction, une formation et des échantillons de référence.

[Document](#)

Comment le prouver: Les valeurs inscrites dans le plan avec unité et tolérance, ainsi que la justification avec une source, par exemple une exigence légale, un résultat de validation ou une valeur guide. Pour les critères d'observation, des échantillons limites, des échantillons photo ou des instructions d'appréciation servent de preuve de la sécurisation. Une petite structure écrit une phrase de justification à côté de chaque limite afin que personne n'ait à deviner en audit d'où vient le chiffre.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.4.3

À chaque CCP et pour chaque PRPo, il est surveillé si la limite critique est respectée ou si le critère d'action est atteint. Pour chaque activité de surveillance, il est défini ce qui est mesuré ou observé, par quelle méthode, à quels intervalles, par qui et avec quel enregistrement. La fréquence est choisie de sorte qu'un écart soit détecté à temps et que le produit concerné puisse encore être retenu. Les personnes qui surveillent sont instruites et habilitées à réagir immédiatement.

[Document](#)

Comment le prouver: Formulaire de surveillance avec valeur cible, valeur réelle, heure, lot et initiales, ainsi que l'instruction précisant la méthode et la fréquence. Lorsque l'enregistrement est automatique, les données d'enregistreur ou d'équipement avec horodatage servent de preuve, avec la preuve de qui revoit et libère les données. Une petite structure utilise un formulaire par équipe et fixe la fréquence de sorte qu'en cas de défaillance, seul le produit entre deux mesures soit affecté, ce qui limite la quantité de stock bloqué.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.4.4

Pour le cas où une limite critique est dépassée ou un critère d'action non atteint, il est défini à l'avance ce qui se passe : comment le produit concerné est identifié, bloqué et évalué, comment le procédé est ramené sous maîtrise et qui décide. À un CCP, tout le produit depuis le dernier contrôle jugé conforme compte comme concerné et n'est pas libéré sans évaluation. À un PRPo, il est évalué si et dans quelle mesure le produit est concerné. La réponse et le résultat sont enregistrés.

[Document](#)

Comment le prouver: Les corrections définies dans le plan de maîtrise des dangers ou dans une procédure, des étiquettes et notes de consigne, des décisions d'évaluation et de libération signées par la personne habilitée, un enregistrement du devenir du produit. Une petite structure tient à disposition des étiquettes de consigne rouges et une zone de consigne séparée, et consigne chaque écart dans une liste simple avec date, lot, quantité, décision et décideur.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.6

Après des modifications, les informations sur lesquelles reposent les programmes prérequis et le plan de maîtrise des dangers sont revues et, si nécessaire, actualisées. Les déclencheurs incluent des produits et recettes nouveaux ou modifiés, de nouveaux équipements, des procédés ou fournisseurs modifiés, de nouvelles exigences légales ou client, des constats issus de réclamations et de nouvelles informations techniques comme des rappels chez d'autres acteurs du marché. Les fiches produit, les diagrammes de flux et l'analyse des dangers sont également concernés.

Comment le prouver: Liste des modifications ou registre des révisions avec le déclencheur, la date, les documents concernés et la personne qui a approuvé la mise à jour. Une règle fixe aide : toute modification de recette ou d'équipement passe par l'équipe sécurité des denrées alimentaires avant mise en œuvre. Une petite structure relie cela à un court bon de modification qui n'atteint pas la production sans la signature de la personne responsable.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.7 Les équipements et méthodes utilisés pour surveiller et mesurer aux CCP et aux PRPo fournissent des valeurs fiables. Les dispositifs de mesure sont adaptés à leur usage, identifiés, étalonnés ou vérifiés à intervalles définis, et protégés contre un réglage non voulu et contre les dommages. S'il s'avère qu'un dispositif a mesuré de façon incorrecte, il est évalué quels produits depuis le dernier contrôle jugé conforme sont concernés, et une action est menée en conséquence. Le logiciel utilisé pour la surveillance est également vérifié quant à sa pertinence avant usage.

[Document](#)

Comment le prouver: Registre des équipements de mesure avec dispositif, numéro, lieu d'utilisation, intervalle et statut, certificats d'étalonnage raccordables à des étalons nationaux ou internationaux, enregistrements de vérification interne comme le contrôle à l'eau glacée ou au point d'ébullition d'un thermomètre, contrôles avec pièce d'essai sur le détecteur de métaux, ainsi que l'évaluation du produit concerné après une défaillance de dispositif. Une petite structure dispose d'un thermomètre de référence étalonné en externe et contrôle régulièrement les thermomètres de travail par rapport à lui. Cela réduit les coûts tout en restant traçable.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.8 Il est planifié et réalisé comment est vérifié si les programmes prérequis sont mis en œuvre et efficaces, si l'analyse des dangers est à jour, si le plan de maîtrise des dangers est respecté et si les dangers dans le produit fini se situent réellement au niveau acceptable. La vérification n'est pas réalisée par la personne qui effectue la surveillance concernée. Les résultats ne sont pas seulement archivés, mais rassemblés et analysés : les tendances sont identifiées, les écarts récurrents sont nommés et le besoin de mise à jour ou d'amélioration en est déduit. L'analyse alimente la revue de direction.

[Document](#)

Comment le prouver: Plan de vérification avec activité, méthode, fréquence et personne responsable, ainsi que les résultats : revue des enregistrements de surveillance par une seconde personne, inspections hygiène et prélèvements par écouvillonnage, analyses de produit et d'environnement, contrôles de nettoyage, audits internes, analyse des réclamations clients, test de traçabilité. L'analyse existe sous forme de rapport ou de section de la revue de direction, avec des constats sur les tendances et les actions qui en découlent. Une petite structure analyse cela sur deux pages tous les six mois et gère la revue des enregistrements par le principe du double contrôle avec une seconde personne formée.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.9.2 Les écarts aux CCP et aux PRPo sont détectés, le produit concerné est identifié et maîtrisé, et la correction immédiate est réalisée. Au-delà, la cause est recherchée et éliminée afin que l'écart ne se reproduise pas. Le besoin d'une action corrective est évalué, sa mise en œuvre est suivie et son efficacité est revue. Il est défini qui est habilité à évaluer un écart et à prendre la décision.

[Document](#)

Comment le prouver: Formulaire d'écart ou registre des écarts avec date, lot, écart, correction immédiate, analyse de cause racine, action définie, échéance, personne responsable et la preuve ultérieure d'efficacité. Pour la recherche de cause racine, une méthode structurée comme les cinq pourquoi ou un diagramme causes effets suffit. Une petite structure tient un registre unique des écarts pour tous les cas et fixe une date de suivi pour le contrôle d'efficacité, typiquement quatre à huit semaines plus tard.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.9.4 Les produits pour lesquels il ne peut être exclu qu'ils soient non sûrs sont bloqués et n'entrent pas sur le marché tant qu'ils n'ont pas été évalués. L'évaluation est réalisée au regard des niveaux acceptables définis et s'appuie sur des preuves solides, par exemple une analyse, un traitement ultérieur démontrablement efficace ou un jugement technique argumenté. Si la libération n'est pas possible, une décision est prise sur un traitement complémentaire, un usage alternatif ou la destruction. Si le produit concerné a déjà quitté l'entreprise, une action est menée et les parties concernées sont informées.

[Document](#)

Comment le prouver: Procédure de consigne avec une zone de consigne signalée, liste de consigne avec quantités, décision de libération ou de rejet avec justification et signature de la personne habilitée, résultats de laboratoire, preuve de destruction ou d'usage alternatif. Une petite structure indique en une phrase qu'une seule personne nommée peut bloquer et libérer, et maintient la zone de consigne physiquement séparée afin que le produit bloqué ne soit pas retiré par erreur.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.9.5 Pour le retrait du commerce et le rappel au niveau consommateur, il est défini qui décide, qui est notifié, comment la quantité concernée est déterminée et comment le produit retourné est sécurisé et géré. Les responsabilités sont nommées, les contacts avec les clients, les autorités et, si nécessaire, le public sont préparés. Le dispositif est testé à intervalles définis, le test est évalué, et le produit reste sous surveillance jusqu'à ce qu'une décision sur son sort soit prise. [Document](#)

Comment le prouver: Plan de rappel avec autorité de décision, chaîne d'escalade, modèles de notification pour les clients et les autorités, règles de stockage du produit retourné. La preuve que cela fonctionne est un exercice de rappel avec date, temps mis, réconciliation des quantités, une vérification que les contacts sont joignables et une appréciation de ce qui a été changé en conséquence. Les cas réels sont documentés dans la même mesure. Une petite structure relie l'exercice de rappel au test annuel de traçabilité et vérifie en même temps si les numéros de téléphone des premiers clients sont toujours corrects.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

9 Surveillance, audit interne et revue de direction

8

9.1.1-a Il est défini quels paramètres du système de management de la sécurité des denrées alimentaires sont surveillés et mesurés, par quelles méthodes, à quels intervalles et à quels moments les résultats sont évalués, afin que l'information qui en résulte soit fiable et comparable dans le temps.

Comment le prouver: Un plan de surveillance et de mesure qui indique, pour chaque paramètre, la méthode, la fréquence, la personne responsable et la date d'évaluation, par exemple les températures de la chaîne du froid, les contrôles de nettoyage, les prélèvements microbiologiques d'environnement, la surveillance des nuisibles et les réclamations clients. Les petites structures conservent cela sous forme d'un tableau A4 unique dans un classeur et le réconcilient une fois par an avec les évolutions de l'entreprise.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

9.1.1-b Les résultats de la surveillance et de la mesure sont conservés en tant qu'enregistrements et peuvent être clairement rattachés à la date, au lieu ou au site, à la personne qui a réalisé l'activité et à la méthode ou au dispositif utilisé. [Document](#)

Comment le prouver: Enregistrements de mesure, données de température issues d'enregistreurs ou de relevés manuels, résultats de laboratoire et listes de contrôle de tournées hygiène, chacun avec une date et des initiales. Lorsque l'organisme exploite plusieurs sites, les enregistrements peuvent être tenus par site et consolidés pour la vision d'ensemble. Une petite structure se contente d'un formulaire par processus et d'un classeur annuel, sous forme numérique, un tableur avec un historique verrouillé suffit.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

9.1.2-a Les données disponibles sont analysées de façon systématique afin d'apprécier si le système dans son ensemble fonctionne : si les programmes prérequis et le plan de maîtrise des dangers sont efficaces, si les limites critiques et les critères d'action sont respectés, comment évoluent les écarts, les réclamations et la performance des fournisseurs, et si l'analyse des dangers doit être mise à jour. Les résultats de cette analyse sont enregistrés. [Document](#)

Comment le prouver: Une analyse périodique, par exemple trimestrielle, avec des graphiques de tendance sur les dépassements aux CCP, les critères d'action des PRPo, les réclamations, les rejets, les résultats des activités de vérification et les constats d'audit, avec une brève conclusion écrite de l'équipe sécurité des denrées alimentaires. Les petites structures gèrent cela lors d'une réunion d'une heure avec un enregistrement d'une page dans lequel chaque indicateur est évalué comme en hausse, stable ou en baisse, et la conséquence est indiquée.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

9.2-a Un programme d'audit existe et définit la fréquence, les méthodes et les responsabilités des audits internes, en tenant compte de l'importance des processus, des évolutions de l'entreprise, des retours de la surveillance et des résultats des audits précédents. Des enregistrements de la mise en œuvre du programme et des résultats d'audit sont conservés. [Document](#)

Comment le prouver: Un plan d'audit annuel avec dates, domaines et auditeurs, ainsi que les rapports d'audit archivés et la preuve que les constats ont été traités. Une petite structure planifie de façon réaliste deux à trois dates d'audit par an et organise l'ordre de sorte que les domaines à risque plus élevé, comme la gestion des allergènes ou la chaîne du froid, reviennent plus souvent que l'administration.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 9.2-b** Pour chaque audit individuel, les objectifs, critères et le périmètre sont définis, les auditeurs sont sélectionnés de sorte à ne pas auditer leur propre domaine de responsabilité, les constats sont communiqués à la direction responsable et à l'équipe sécurité des denrées alimentaires, et les corrections et actions correctives nécessaires sont engagées sans délai indu et vérifiées quant à leur efficacité.

Comment le prouver: Un plan d'audit par date indiquant objectif, critères et périmètre, un rapport d'audit avec liste de diffusion, une liste d'actions avec personnes responsables, échéances et une note de clôture, ainsi qu'une brève vérification d'efficacité lors de l'audit suivant. Lorsque l'indépendance est difficile à atteindre dans une petite structure, un échange entre pairs avec un autre domaine, un employé formé de l'administration ou un auditeur externe à l'heure conviennent.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 9.3.1-a** La direction revoit le système de management de la sécurité des denrées alimentaires à intervalles planifiés et apprécie s'il reste adapté, correctement dimensionné et efficace, et s'il correspond toujours à l'orientation stratégique de l'entreprise.

Comment le prouver: Convocation de réunion et liste d'émargement incluant la direction, un ordre du jour et un compte rendu dont l'intervalle est identifiable, par exemple annuel, ainsi que des revues supplémentaires déclenchées par des évolutions majeures. Dans les petites structures, il s'agit d'une demi-journée planifiée avec le dirigeant, la personne responsable de la production et la personne responsable de la qualité, pas d'une remarque en passant lors de la réunion hebdomadaire.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 9.3.2-a** La revue prend en compte de façon traçable les éléments d'entrée suivants : l'état des actions issues de la revue précédente, les évolutions du contexte et des parties intéressées y compris les effets liés au climat sur les matières premières, les chaînes d'approvisionnement et les conditions de stockage, les données de performance issues de la surveillance, de la vérification et de l'analyse, les écarts, les urgences et les retraits, les résultats des audits internes et externes ainsi que des inspections officielles, les réclamations clients et la performance des fournisseurs, l'état des ressources, et l'efficacité de la communication interne et externe.

Comment le prouver: Une liste fixe d'éléments d'entrée utilisée comme modèle pour la revue, chaque point avec une fiche de données ou une référence à la source, par exemple un rapport d'audit, une analyse de réclamations, un test de traçabilité, un exercice d'urgence ou une évaluation fournisseur. Les effets liés au climat sont abordés de façon concrète, par exemple des périodes de forte chaleur affectant la réfrigération et le transport, ou des mauvaises récoltes conduisant à un changement de fournisseur. Les petites structures utilisent le même modèle et inscrivent soit un chiffre, soit un bref sans changement pour chaque point.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 9.3.3-a** La revue débouche sur des décisions concernant les améliorations, les modifications et la mise à jour du système y compris la politique et les objectifs, les besoins en ressources, et la question de savoir si l'analyse des dangers et le plan de maîtrise des dangers doivent être adaptés. Ces décisions sont enregistrées avec les personnes responsables et les échéances.

[Document](#)

Comment le prouver: Compte rendu de la revue de direction avec une section actions qui indique une personne responsable, une échéance et un statut pour chaque décision, ainsi que la validation par la direction. La section actions est reprise en premier point lors de la revue suivante afin de boucler la boucle. Une petite structure conserve cela dans un tableau à cinq colonnes et pas plus de dix lignes, quelques points réellement réalisés valent mieux qu'une longue liste qui stagne.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

10 Amélioration

3

10.1

Chaque fois qu'une non-conformité est détectée, la première réponse est de la contenir et d'en traiter les conséquences, après quoi il est décidé si la cause sous-jacente doit être éliminée afin que la non-conformité ne se reproduise pas ou n'apparaisse pas ailleurs. Les actions correctives sont proportionnées à l'importance de la non-conformité, leur efficacité est revue après coup, et le système de management ou l'analyse des dangers est ajusté si nécessaire. Les informations documentées enregistrent la nature de la non-conformité, l'investigation de la cause, les actions menées et le résultat (article 10.1).

[Document](#)

Comment le prouver: Un registre des non-conformités et actions avec une entrée par cas : description, correction immédiate, analyse de cause racine (par exemple les cinq pourquoi ou le diagramme d'Ishikawa), personne responsable, échéance, revue d'efficacité avec date. Les sources typiques sont les constats d'audit, les réclamations clients, les résultats analytiques hors spécification, les constats soulevés par les autorités, et les dépassements de limites critiques aux CCP ou de critères d'action aux PRPo. Une petite structure se contente d'un tableau unique dans lequel chaque ligne est un cas et la dernière colonne porte la phrase expliquant pourquoi l'action est considérée comme efficace.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

10.2

L'adéquation, la pertinence et l'efficacité du système de management de la sécurité des denrées alimentaires sont améliorées en continu, et la direction s'assure que l'amélioration est un point récurrent dans la communication d'équipe et dans la revue de direction (article 10.2).

Comment le prouver: Comptes rendus de la revue de direction et des réunions de l'équipe sécurité des denrées alimentaires dans lesquels des décisions d'amélioration sont enregistrées avec une personne responsable et une échéance, ainsi qu'une liste des améliorations mises en œuvre indiquant la situation avant et après, comme moins de réclamations, des temps de changement plus courts en nettoyage, moins de réajustements à un CCP. Une petite structure consigne cela sous forme d'une courte liste d'améliorations après la revue annuelle, complétée par les idées soulevées par l'équipe.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

10.3

L'équipe sécurité des denrées alimentaires met à jour le système de management de façon planifiée, en évaluant les retours de la communication interne et externe, les résultats de vérification, les non-conformités, les analyses de tendance et les modifications des produits, procédés, matières premières, exigences légales ou de l'environnement d'exploitation. La mise à jour couvre les deux niveaux, c'est-à-dire l'organisme et le site individuel, et ses résultats alimentent la revue de direction. Les activités de mise à jour sont conservées en tant qu'informations documentées (article 10.3).

[Document](#)

Comment le prouver: Un registre de mise à jour ou historique des modifications indiquant la date, le déclencheur, les documents concernés (diagramme de flux, analyse des dangers, plan PRP, plan de maîtrise avec CCP et PRPo) et l'approbation par l'équipe sécurité des denrées alimentaires, avec les versions révisées des documents. L'exhaustivité est démontrée par une revue programmée au moins une fois par an, complétée par des mises à jour déclenchées par des événements chaque fois qu'une modification pertinente survient. Une petite structure tient un tableau des modifications avec les colonnes date, déclencheur, document modifié, nouvelle version, approbation.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

HACCP selon le Codex Alimentarius CXC 1-1969 et le règlement (CE) n° 852/2004

Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise, une obligation légale

78 exigences. Il n'existe pas de certificat accrédité pour cette norme. Version de 07/2026.

Cette liste de contrôle est une aide de travail gratuite pour l'autoévaluation et la préparation de votre entreprise. Elle ne constitue ni une preuve, ni un examen, ni un substitut à votre propre plan HACCP. L'analyse des dangers et les points critiques pour leur maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même, car ils dépendent de ses produits et de ses procédés. Une fiche entièrement remplie ne signifie pas que votre entreprise respecte les exigences du règlement (CE) n° 852/2004. Font foi le texte de la loi, les guides de votre secteur et l'autorité compétente en sécurité des denrées alimentaires. Le HACCP n'est pas une norme : il n'existe pas de certificat, et sa mise en oeuvre est contrôlée par les autorités. Leanshift n'est ni un organisme de certification ni une autorité de contrôle.

Entreprise

Date

Établi par

1 Fondamentaux et culture de la sécurité des denrées alimentaires

1

- 1.1 La direction s'engage de manière visible en faveur de la sécurité des denrées alimentaires et montre l'exemple par son propre comportement. Elle met à disposition le temps, le personnel, l'équipement et les moyens financiers nécessaires, a désigné la personne responsable de l'hygiène et de la sécurité des denrées alimentaires, et s'est assurée que chacun dans l'entreprise connaît son propre rôle en la matière. L'ensemble du personnel sait ce qui est attendu de lui dans le comportement hygiénique quotidien, et connaît la règle selon laquelle les écarts, les erreurs et les incidents évités de justesse peuvent être signalés sans aucun désavantage. Les remarques exprimées sur le terrain sont recueillies et font l'objet d'une réponse, et la manière dont la sécurité des denrées alimentaires est réellement vécue est examinée à intervalles réguliers et ajustée chaque fois que les produits, les procédés, les locaux ou le personnel changent. Ce point est rempli lorsque le comportement quotidien le démontre, et non simplement lorsqu'un document à ce sujet existe.**

Comment le prouver: Comme preuve appropriée conviennent : une déclaration de sécurité des denrées alimentaires datée et signée par la direction et affichée à un endroit visible pour le personnel, un aperçu indiquant qui est responsable de quoi, y compris les suppléants, des enregistrements de formation et d'instruction avec date, sujet et signatures des participants, des comptes rendus ou de brèves notes des réunions d'équipe traitant de l'hygiène, des enregistrements des rondes internes d'hygiène indiquant le constat, la mesure, la personne responsable et la date d'achèvement, ainsi qu'une trace de ce qu'il est advenu des écarts signalés. Il est également utile de pouvoir démontrer qu'une nouvelle formation a eu lieu après un changement de produit, de procédé ou de personnel. Une petite entreprise résout cela sans aucun dispositif particulier : une feuille avec la déclaration signée affichée sur le panneau d'information, un cahier d'hygiène dans lequel trois lignes avec date et noms sont inscrites après chaque brève réunion d'équipe, et une ronde simple avec une liste de contrôle signée une fois par mois. Les inspecteurs officiels des denrées alimentaires s'entretiennent avec le personnel, pas seulement avec la direction : les réponses données au poste de travail constituent la véritable preuve.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

2 Production primaire : agriculture, pêche et chasse, section facultative

4

- 2.1 L'entreprise a consigné si elle exerce des activités de production primaire, c'est-à-dire la culture et la récolte, la traite, l'élevage d'animaux avant l'abattage, la pêche, la chasse ou la cueillette de produits sauvages, y compris le stockage, la manutention et le transport sur l'exploitation qui s'y rattachent. Lorsque ce n'est pas le cas, ce chapitre est marqué comme non applicable et laissé vide. Lorsque c'est le cas, l'entreprise sait et a consigné par écrit que, précisément pour ces activités, il n'existe pas d'obligation de mettre en place des procédures fondées sur les principes HACCP en vertu de l'article 5, paragraphe 3, du règlement 852/2004, et que ce sont à la place les dispositions générales d'hygiène pour la production primaire figurant à l'annexe I de ce règlement qui s'appliquent.**

Comment le prouver: Une note datée d'une page au maximum, ou une mention sur la page de garde de cette liste de contrôle, attribuant chaque activité de l'entreprise à une étape : production sur l'exploitation propre, puis transformation, approvisionnement, commerce. Peuvent servir de preuve à l'appui l'enregistrement auprès de l'autorité compétente en sécurité des denrées alimentaires, la description de l'entreprise, le registre des terres ou du cheptel. Une petite entreprise sans production primaire l'indique en une phrase et passe le chapitre. Cette attribution constitue une autoévaluation de l'entreprise et ne remplace pas l'appréciation propre de l'autorité.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

- 2.2** Au stade de la production primaire, les mesures qui évitent autant que possible la contamination des produits sont définies et efficaces dans la pratique quotidienne, en particulier la contamination par l'eau, le sol, les aliments pour animaux, les engrais, les produits phytopharmaceutiques et biocides, les médicaments vétérinaires, les déchets, ainsi que par les nuisibles et les animaux malades. Les installations, les équipements, les récipients, les caisses et les moyens de transport sont nettoyés et, si nécessaire, désinfectés, l'eau utilisée est adaptée à son usage respectif, et les personnes qui manipulent les produits sont en bonne santé et formées à l'hygiène. Les résultats d'analyses signalant un problème sont pris en compte dans ces mesures.

Comment le prouver: Un plan d'hygiène et de nettoyage de l'entreprise avec visa : installation de traite, équipements de récolte, caisses et plateaux réutilisables, chambre froide, véhicules. S'y ajoutent la preuve de la qualité de l'eau, soit un raccordement au réseau public, soit un rapport d'analyse daté pour le puits privé, la formation du personnel et des aides à la récolte avec une liste d'émargement, un lieu de stockage fermant à clé pour les produits phytopharmaceutiques et de nettoyage. Une petite entreprise affiche un plan de nettoyage et d'inspection rempli dans l'étable ou dans le hangar et classe derrière l'analyse d'eau et la liste de formation.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 2.3** Des enregistrements des mesures utilisées pour maîtriser les dangers sont tenus, sous une forme adaptée à la nature et à la taille de l'entreprise, et ces enregistrements sont conservés. Ils portent au moins sur les produits phytopharmaceutiques et biocides utilisés, l'apparition de nuisibles et de maladies susceptibles d'affecter la sécurité des produits, les résultats des analyses d'échantillons pertinents pour la santé humaine, et, pour les animaux, l'origine et la composition de l'alimentation ainsi que les médicaments vétérinaires administrés, avec la date et le délai d'attente. Les enregistrements sont mis à la disposition de l'autorité compétente et des entreprises destinataires sur demande.

[Document](#)

Comment le prouver: Registre de parcelle ou cahier d'étable, registre de stock des médicaments vétérinaires accompagné des documents d'application et de délivrance du vétérinaire, bons de livraison et étiquettes des aliments pour animaux, rapports de laboratoire et d'analyse de résidus, enregistrements de lutte contre les nuisibles. Un délai de conservation défini et un classeur par année de récolte sont utiles, afin que les documents soient immédiatement disponibles lors d'une inspection ou d'une question d'un client. Une petite entreprise tient un cahier par parcelle ou par étable avec les colonnes date, produit, quantité, utilisateur, remarque. Ce qui compte, c'est la chaîne ininterrompue, pas le logiciel.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 2.4** La transition de la production primaire vers toutes les autres activités est identifiée : dès que l'entreprise transforme, découpe, emballe, ou prépare et fournit des denrées alimentaires dans un magasin à la ferme, une cuisine ou une activité de restauration, les exigences générales d'hygiène et les procédures fondées sur les principes HACCP s'appliquent à ces activités, comme le prévoient les chapitres suivants de cette liste de contrôle. Pour les autres activités de production primaire, il a été décidé et consigné si un guide reconnu de bonnes pratiques d'hygiène pour le secteur est appliqué. L'application volontaire des principes HACCP à ce stade est possible mais non obligatoire.

Comment le prouver: Une liste d'activités à deux colonnes, production primaire et au-delà, chaque ligne renvoyant au chapitre de cette liste de contrôle qui couvre le point. S'y ajoutent le guide sectoriel utilisé, avec édition et date, par exemple d'une association professionnelle ou d'une chambre d'agriculture, et une brève note indiquant lesquels de ses chapitres sont mis en oeuvre dans l'entreprise. Une petite entreprise rédige un paragraphe, par exemple : la production laitière suit le guide de l'association, la fromagerie de la ferme et le magasin à la ferme relèvent des chapitres suivants de cette liste de contrôle. L'endroit exact où se situe la limite dans un cas particulier est clarifié par l'entreprise avec l'autorité compétente en sécurité des denrées alimentaires.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

3 Établissement, agencement et équipement

13

- 3.1-a** L'entreprise a évalué, pour son site et les terrains environnants, quelles sources externes de contamination pourraient affecter la sécurité des denrées alimentaires, par exemple l'utilisation des terrains voisins, la poussière, la fumée, les odeurs, les eaux stagnantes, l'élevage d'animaux ou la circulation, et a mis en place des mesures de protection efficaces pour chaque source jugée significative. Les zones extérieures sont aménagées et entretenues de façon à n'offrir ni refuge ni lieu de nidification aux nuisibles et à permettre l'écoulement des eaux de surface. Les sources externes pertinentes dans le cas particulier découlent de l'emplacement et des produits de l'entreprise et ne sont pas prescrites de manière uniforme.

Comment le prouver: Comme preuve sert une brève évaluation du site avec un croquis d'aménagement ou une vue aérienne, une liste des sources environnementales considérées, l'évaluation de chacune et la mesure qui en découle, par exemple des portails à fermeture hermétique, des quais de livraison couverts, des surfaces scellées, un entretien maîtrisé des espaces verts. Des photographies datées de la zone extérieure et une note sur la dernière ronde complètent le tableau. Une petite entreprise couvre cela sur une seule page : colonne de gauche facteur environnemental, colonne du milieu évaluation avec son propre raisonnement, colonne de droite mesure et date cible, réexaminée une fois par an et chaque fois que le voisinage change.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 3.2-a** La disposition des locaux et l'acheminement des matières premières, des produits intermédiaires, des produits finis, des matériaux d'emballage, du personnel et des déchets sont conçus de façon à ce que les zones propres et souillées ne se croisent pas sans protection. Lorsqu'une séparation physique n'est pas possible pour des raisons structurelles, une séparation dans le temps ou par des règles organisationnelles est définie et connue dans toute l'entreprise. L'agencement tient expressément compte de la manipulation des ingrédients contenant des allergènes, afin d'éviter tout transfert involontaire vers d'autres produits. Les zones considérées comme propres et celles considérées comme souillées sont déterminées par l'entreprise en fonction de ses propres produits et procédés.

Comment le prouver: Comme preuve sert un plan des locaux avec des zones codées par couleur et des flèches pour les flux de produits, de personnel et de déchets, accompagné d'une brève explication de la logique de séparation et, lorsque la séparation est temporelle, d'un plan d'occupation ou d'un plan de séquence de production, par exemple les lots sans allergènes avant ceux qui en contiennent. Une petite entreprise satisfait à cela avec un croquis de cuisine dessiné à la main sur une page A4 montrant les circuits, plus une séquence de production affichée. Lorsque le bâtiment est modifié ou que de nouvelles lignes de produits sont ajoutées, le plan est mis à jour, reconnaissable par sa version et sa date.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 3.2-b** Les sols, murs, plafonds, fenêtres, portes et installations fixes des zones où sont manipulées des denrées alimentaires sont réalisés en matériaux pouvant être nettoyés et, si nécessaire, désinfectés selon les procédures prévues. Ils sont exempts de fissures, de joints ouverts, de revêtements écaillés et d'autres dommages dans lesquels des salissures pourraient s'accumuler ou desquels des particules pourraient migrer vers l'aliment. Les fenêtres et les ouvertures vers l'extérieur sont protégées contre l'entrée de nuisibles et de saletés, et les portes ferment hermétiquement.

Comment le prouver: Comme preuve sert un relevé de ronde par local avec des lignes pour le sol, le mur, le plafond, la fenêtre, la porte et une note d'état, accompagné de photographies avant et après la correction des défauts et de factures ou de confirmations de travaux pour les réparations effectuées. Les fiches techniques des revêtements utilisés démontrent leur aptitude au nettoyage. Une petite entreprise réalise cela sous forme de ronde mensuelle avec une liste de contrôle signée et une liste ouverte des défauts dans laquelle chaque élément reçoit une date de correction ; les carrelages fissurés et les joints silicone décollés y figurent nommément, pas sous forme de remarque collective.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

- 3.2-c** Dans les zones où sont manipulées des denrées alimentaires, un nombre suffisant de postes de lavage des mains est disponible à proximité immédiate, équipés d'eau chaude et froide, d'un produit de nettoyage et d'un moyen hygiénique de séchage des mains. Les lave-mains sont réservés exclusivement au lavage des mains et se distinguent des éviers utilisés pour les équipements ou les aliments. Les toilettes ne s'ouvrent pas directement sur les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires, et des vestiaires et des lieux de rangement adaptés sont disponibles pour le personnel et les vêtements de travail.

Comment le prouver: Comme preuve sert le plan des locaux montrant les points de lavage des mains, les toilettes, les sas et les vestiaires, complété par des photographies des installations avec les distributeurs de savon et d'essuie-mains remplis, et par les enregistrements d'achat des consommables. Une fiche de contrôle au poste de lavage avec date et initiales documente la vérification quotidienne du fonctionnement et de l'approvisionnement. Une petite entreprise qui ne dispose pas d'un sas structurel vers les toilettes documente la solution de remplacement convenue avec l'autorité compétente, par exemple une porte à fermeture automatique et un point de lavage des mains supplémentaire immédiatement après les toilettes, accompagnée d'une règle écrite sur le changement de vêtements.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 3.2-d** Pour les établissements mobiles ou temporaires tels que les stands de marché, les véhicules de vente, les tentes, les installations de restauration et les distributeurs automatiques, il est défini et mis en oeuvre comment les mêmes objectifs de protection y sont atteints que dans un établissement fixe : positionnement abrité, surfaces nettoyables, un poste de lavage des mains avec de l'eau de qualité potable, réfrigération et collecte séparée des déchets. L'adéquation du site est évaluée avant le début des travaux, notamment en ce qui concerne la nature du sol, l'eau, l'électricité et les influences environnementales.

Comment le prouver: Comme preuve sert une liste d'équipements par unité mobile, des photographies du stand monté, un bref relevé de montage et de démontage pour chaque jour d'activité avec lieu, date, personne responsable et une note sur le raccordement en eau et en électricité, ainsi que les enregistrements de maintenance des unités de réfrigération et des distributeurs automatiques. Pour les distributeurs automatiques, un enregistrement de nettoyage et de réapprovisionnement par machine et par date est ajouté. Une petite entreprise travaille avec une fiche de montage plastifiée qui est cochée comme liste de contrôle et photographiée ou signée à chaque déploiement.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 3.3-a** Les équipements, les surfaces de travail et les récipients entrant en contact avec les denrées alimentaires sont réalisés en matériaux adaptés, ne libèrent pas de substances indésirables dans l'aliment et sont construits et positionnés de manière à pouvoir être nettoyés et, si nécessaire, désinfectés et entretenus selon les procédures prévues. Pour les matériaux au contact des denrées alimentaires, une confirmation d'aptitude du fournisseur est disponible. Un espace suffisant est prévu entre les équipements et par rapport aux murs pour le nettoyage et l'inspection. Lorsque des substances allergènes sont manipulées et qu'un nettoyage sûr entre les produits ne peut pas être démontré, des équipements ou composants dédiés et clairement identifiés sont utilisés.

Comment le prouver: Comme preuve sert une liste d'équipements avec l'emplacement, l'année de fabrication et l'usage prévu, les déclarations de conformité ou confirmations du fournisseur pour les matériaux au contact des denrées alimentaires, des photographies de l'installation montrant l'espace par rapport aux murs, et le plan de maintenance avec les travaux de maintenance réalisés. Pour la séparation des allergènes, des ustensiles et récipients codés par couleur sont utilisés, avec le code couleur consigné par écrit et affiché dans l'entreprise. Une petite entreprise tient la liste d'équipements comme un tableau à cinq colonnes et classe directement derrière les déclarations de conformité du fournisseur ; pour les nouveaux achats, la confirmation est demandée au moment de la commande.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

3.3-b

Les appareils avec lesquels l'entreprise surveille l'efficacité de ses mesures de maîtrise, par exemple thermomètres, balances, minuteurs ou instruments de mesure pour d'autres paramètres que l'entreprise a définis elle-même, sont adaptés à l'usage prévu, suffisamment précis et utilisables dans la plage où la mesure a lieu. Leur exactitude est vérifiée à intervalles définis et après tout événement susceptible d'affecter leur précision. Des enregistrements de ces vérifications et des mesures prises en cas d'écart constaté sont tenus et conservés. Les appareils relevant de ce groupe et le degré de précision qu'ils doivent atteindre découlent des procédures de surveillance que l'entreprise a définies elle-même.

[Document](#)

Comment le prouver: Comme preuve sert une liste des appareils de surveillance avec un identifiant unique par appareil, un intervalle de vérification défini et une responsabilité attribuée, accompagnée des enregistrements de vérification indiquant date, référence, valeur affichée, écart et résultat, plus une note sur ce qu'il advient du produit contrôlé avec un appareil déviant depuis la dernière vérification valide. Les certificats d'étalonnage de prestataires externes relèvent également de cette catégorie mais ne remplacent pas la vérification intermédiaire interne. Une petite entreprise vérifie régulièrement ses thermomètres à sonde dans de l'eau glacée et de l'eau bouillante et consigne la date, la lecture et les initiales sur une fiche par appareil ; un seul thermomètre de référence étalonné dans l'entreprise suffit pour cela.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

3.3-c

Pour les déchets, les sous-produits et les substances non destinées à la consommation, des récipients dédiés et clairement identifiés sont disponibles, distincts des récipients pour denrées alimentaires, étanches et pouvant être fermés lorsque nécessaire. Les produits de nettoyage, les désinfectants et les autres produits chimiques sont stockés séparément des denrées alimentaires, du matériel d'emballage et des surfaces au contact des denrées alimentaires, dans leur emballage d'origine ou dans des récipients de transvasement clairement étiquetés ne pouvant pas être confondus avec des récipients pour denrées alimentaires.

Comment le prouver: Comme preuve servent des photographies des récipients de déchets et de produits chimiques identifiés à leur emplacement réel, un concept d'étiquetage ou de couleurs sur une page, la liste des produits chimiques utilisés avec leurs fiches de données de sécurité, et le lieu de stockage fermant à clé ou physiquement séparé. Une petite entreprise gère cela avec des poubelles à pédale munies d'un couvercle en production, une étagère ou une armoire étiquetée pour les produits de nettoyage en dehors de la zone de préparation, et la règle écrite selon laquelle aucun produit chimique n'est jamais transvasé dans un récipient pour denrées alimentaires.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

3.4-a

L'eau qui entre en contact avec les denrées alimentaires, qui est utilisée comme ingrédient, qui sert à produire de la glace ou de la vapeur, ou qui est utilisée pour nettoyer les surfaces au contact des denrées alimentaires, est de qualité potable, et cette conformité est démontrée. L'eau non potable, par exemple destinée à la protection incendie ou au refroidissement, circule dans des conduites séparées et clairement identifiées, sans raccordement au réseau d'eau potable et sans possibilité de retour. La glace et la vapeur sont produites et stockées dans les mêmes conditions hygiéniques que les denrées alimentaires. Des enregistrements de la conformité de l'eau sont tenus et conservés.

[Document](#)

Comment le prouver: Lorsque l'entreprise est raccordée au réseau public, l'analyse d'eau potable en cours de validité du fournisseur et un croquis du réseau interne identifiant les points de puisage suffisent ; lorsque l'eau provient d'un puits propre, l'entreprise conserve ses propres résultats d'analyse d'un laboratoire accrédité selon l'intervalle convenu avec l'autorité. S'y ajoutent les enregistrements des dispositifs anti-retour, la maintenance des filtres à eau et des adoucisseurs, et le nettoyage des machines à glace. Une petite entreprise classe ensemble l'analyse, le croquis du réseau et l'enregistrement de maintenance de la machine à glace, et ajoute, pour les robinets rarement utilisés, une note sur la purge régulière contre la stagnation.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

3.4-b L'évacuation des eaux est conçue et entretenue de manière que les eaux usées s'évacuent en toute sécurité, qu'aucun retour ne se produise vers les zones où sont manipulées des denrées alimentaires et que les conduites d'eaux usées ne passent pas sans protection au-dessus de denrées alimentaires manipulées à l'air libre ni au-dessus de surfaces au contact des denrées alimentaires. Les déchets sont retirés rapidement des locaux où sont manipulées des denrées alimentaires et sont collectés jusqu'à leur enlèvement dans un lieu pouvant être fermé, nettoyé et protégé contre les nuisibles. Le point de collecte des déchets est positionné de manière à ne pas gêner les livraisons ni les flux de marchandises.

Comment le prouver: Comme preuve sert un croquis montrant les siphons de sol, le séparateur de graisses et le point de collecte des déchets, les enregistrements de maintenance et de vidange du séparateur de graisses, les enregistrements d'élimination ou les contrats de collecte avec le prestataire de gestion des déchets, et un enregistrement de nettoyage des siphons et de la zone de déchets. Lorsque des sous-produits animaux sont générés, les documents commerciaux du prestataire agréé d'élimination s'y ajoutent. Une petite entreprise consigne la vidange du séparateur de graisses et le nettoyage des siphons comme des lignes dans le plan de nettoyage qu'elle tient de toute façon, et classe derrière les reçus de collecte par ordre chronologique.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

3.4-c Pour le chauffage, le refroidissement, la réfrigération, la congélation et le maintien au chaud, des installations sont disponibles avec une capacité adaptée aux volumes et au débit réels de l'entreprise, et les températures peuvent être mesurées aux points que l'entreprise a définis pour sa surveillance. Pour le cas d'une défaillance de ces installations, il est défini qui est informé, comment le produit affecté est traité et à quel moment la production est interrompue. Les températures et les durées à respecter sont déterminées par l'entreprise à partir de ses propres produits, procédés et exigences légales.

Comment le prouver: Comme preuve sert une liste des installations de réfrigération, de congélation et de chauffage avec la capacité indiquée et une comparaison avec le volume de pointe, les enregistrements de maintenance et de réparation, les enregistrements de surveillance de la température, qu'ils soient issus d'un enregistreur de données ou manuscrits, et une brève procédure de défaillance avec la voie de signalement et la personne de contact. Une petite entreprise accroche une fiche avec un relevé quotidien et des initiales sur chaque unité de réfrigération et classe à côté une feuille décrivant la conduite à tenir en cas de panne de réfrigération, y compris l'enlèvement d'urgence, la réfrigération de secours et la règle d'élimination du produit.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

3.4-d Les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires sont ventilés de manière adéquate, naturellement ou mécaniquement, de sorte que la chaleur, les vapeurs et les odeurs soient évacuées et qu'aucune condensation ne se forme au-dessus des denrées alimentaires ou des surfaces au contact des denrées alimentaires. Le flux d'air est organisé de manière que l'air ne circule pas des zones souillées vers les zones propres. Les filtres et les ouvertures de ventilation sont accessibles, nettoyables et entretenus à intervalles définis. L'éclairage est conçu de manière que le travail et les contrôles visuels soient possibles de façon fiable, et les luminaires situés au-dessus de denrées alimentaires à l'air libre sont incassables ou munis d'une protection anti-éclats.

Comment le prouver: Comme preuve servent les enregistrements de maintenance et de changement de filtres des systèmes de ventilation et d'extraction avec la date et la personne ayant réalisé le travail, une note sur le sens du flux d'air, par exemple à partir du plan de l'installation ou d'un simple test de fumée avec photographie, et une liste des luminaires dans les zones avec denrées alimentaires à l'air libre indiquant la protection anti-éclats en place. Une petite entreprise consigne le nettoyage des filtres de la hotte d'extraction comme une ligne fixe dans le plan de nettoyage et justifie les caches de protection ou les tubes incassables par une photographie par local et la date de l'installation.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

- 3.4-e Pour les matières premières, les produits intermédiaires, les produits finis, les matériaux d'emballage, les produits de nettoyage et les déchets, des installations de stockage sont disponibles permettant un stockage séparé et identifié et maintenant les conditions de stockage que l'entreprise a définies pour les produits concernés. Les ingrédients contenant des allergènes sont stockés de manière à éviter le transfert vers d'autres produits, par exemple dans des récipients fermés et étiquetés et disposés de sorte que rien ne puisse tomber d'en haut. Les marchandises stockées ne reposent pas directement sur le sol et sont disposées de manière que le nettoyage et la lutte contre les nuisibles restent possibles.**

Comment le prouver: Comme preuve sert un plan de stockage ou une répartition des étagères avec des zones désignées, des photographies des récipients étiquetés pour les ingrédients allergènes ouverts, les enregistrements des températures de stockage, et une note de transvasement et d'étiquetage montrant que l'information de lot ou de date limite de consommation est conservée après le transvasement. Une petite entreprise étiquette les étagères de façon permanente, stocke les ingrédients allergènes tels que la farine ou les fruits à coque dans des boîtes fermées et différenciées par couleur sur les étagères basses, et maintient l'écart avec le sol au moyen de caillebotis ou de pieds d'étagère.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

4 Formation et compétence du personnel

4

- 4.1 Pour chaque tâche impliquant un contact avec les denrées alimentaires, les connaissances en hygiène nécessaires à la personne qui l'exécute sont définies ; le nouveau personnel, les aides temporaires et les travailleurs saisonniers reçoivent cette instruction avant de travailler pour la première fois sans surveillance, et les connaissances sont actualisées à intervalles définis.**

Comment le prouver: Une matrice de formation avec les colonnes tâche, sujet et intervalle, ainsi que des enregistrements de présence indiquant date, contenu, durée et signature. S'y ajoutent l'attestation d'instruction initiale au titre de l'article 43 de l'Infektionsschutzgesetz (loi allemande de protection contre les infections) et les enregistrements des instructions de suivi. Une petite entreprise conserve une feuille par personne dans un classeur : un briefing de 20 minutes en fin de service suffit dès lors que le sujet, la date et la signature sont consignés.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 4.2 Les personnes qui élaborent l'analyse des dangers et définissent les points de contrôle de l'entreprise possèdent une connaissance pratique des douze étapes d'application et des sept principes, et l'entreprise peut indiquer d'où proviennent ces connaissances ; toute personne qui surveille, mesure ou corrige ultérieurement en un point de contrôle a été instruite précisément pour cette tâche.**

Comment le prouver: Attestation de participation à un cours HACCP, un profil de qualification des personnes impliquées, et le contrat de conseil lorsqu'un accompagnement externe est utilisé. Pour la surveillance : un enregistrement d'instruction par personne et par point de contrôle, ainsi qu'une brève observation de la direction confirmant que la personne applique effectivement la limite propre de l'entreprise, sa propre méthode de mesure et sa propre voie de correction. Les dangers et les limites critiques applicables découlent des produits et des procédés de l'entreprise et doivent être élaborés au sein même de l'entreprise ; la formation ne fournit que les outils pour y parvenir. Une petite entreprise utilise un cours de la chambre de commerce ou de la chambre de métiers et travaille avec le guide sectoriel de bonnes pratiques d'hygiène.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 4.3 Le personnel connaît les allergènes soumis à déclaration dans les produits de son domaine, les règles internes contre le transfert involontaire pendant le stockage, la préparation et le nettoyage, et la voie définie par laquelle une question d'un client sur les ingrédients trouve réponse.**

Comment le prouver: Support de formation contenant la liste propre d'allergènes de l'entreprise par recette, preuve de participation, et un bref contrôle des connaissances dans le travail quotidien, par exemple en demandant à un employé de salle quels ingrédients contient un plat donné et où il le vérifie. Une petite entreprise affiche l'aperçu actuel des ingrédients à un endroit visible, désigne une personne de contact fixe par service pour ce type de questions, et consigne le briefing sur une seule feuille.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

- 4.4 La direction rend visible, par son propre comportement, en traitant les écarts ouvertement et sans chercher de coupable, et en restituant les résultats à l'équipe, que la sécurité des denrées alimentaires prime sur la rapidité et le volume ; l'efficacité de la formation est vérifiée par rapport à la pratique et non par la seule présence, et le personnel externe tel que le nettoyage, la maintenance ou le personnel intérimaire reçoit également une instruction avant de commencer à travailler.**

Comment le prouver: Bref compte rendu de la réunion d'hygiène avec les sujets et les décisions, des rondes d'observation de la direction avec des notes sur ce qui a été observé et la réponse apportée, une voie de signalement à seuil bas pour les contributions de l'équipe accompagnée de la preuve que ces contributions ont reçu une réponse, et des enregistrements d'instruction pour les entreprises externes signés avant la première intervention. Une petite entreprise consacre un quart d'heure par mois à l'équipe, en note trois lignes, et vérifie l'efficacité en posant des questions ciblées et en observant sur le poste de travail. Les fiches remplies documentent l'état propre de l'entreprise ; elles ne remplacent ni l'analyse des dangers de l'entreprise ni l'appréciation de l'autorité officielle de contrôle des denrées alimentaires.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5 Maintenance, nettoyage, lutte contre les nuisibles et déchets 9

- 5.1 Les sols, murs, plafonds, portes, fenêtres et surfaces des locaux où sont manipulées des denrées alimentaires sont dans un état permettant un nettoyage approfondi, et les défauts tels que fissures, peinture écaillée, carrelages cassés ou joints ouverts sont consignés et réparés dans un délai traçable.**

Comment le prouver: Liste de défauts ou journal de maintenance indiquant la date de constat du défaut, la personne responsable et la date de réparation, appuyé par des factures de prestataires ou des photos avant et après. Une petite entreprise tient une unique liste courante au mur ou dans un tableur où chaque employé peut consigner un défaut, et la direction vise l'achèvement.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 5.2 Pour les équipements, machines et installations qui entrent en contact avec les denrées alimentaires ou affectent la sécurité des produits, tels que les unités de réfrigération, les fours, les trancheuses, les lave-vaisselle et les conduites d'eau, les intervalles de maintenance sont définis, et la maintenance réellement effectuée est justifiée.**

Comment le prouver: Plan de maintenance ou registre des équipements indiquant l'intervalle et la date de la dernière révision, appuyé par des enregistrements de maintenance, des rapports d'intervention du technicien ou des factures. Une petite entreprise se gère avec une liste d'équipements où chaque ligne nomme l'élément, l'intervalle et la date de la dernière révision, avec les rapports d'intervention classés derrière.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 5.3 Les instruments de mesure utilisés pour surveiller les paramètres pertinents pour la sécurité, en particulier les thermomètres pour la réfrigération, le chauffage et le maintien au chaud, sont vérifiés quant à leur précision à intervalles définis, et les appareils qui présentent un écart ou sont défectueux sont retirés du service.**

Comment le prouver: Enregistrement de vérification avec l'identification de l'appareil, la date de la vérification, la valeur cible, la valeur réelle et le résultat, appuyé par des certificats d'étalonnage pour les appareils de référence. Une petite entreprise vérifie ses thermomètres portatifs dans un bain d'eau glacée et consigne la date et la lecture dans une liste, où un seul thermomètre de référence certifié suffit comme étalon.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 5.4 Il existe un plan de nettoyage et de désinfection qui indique, pour chaque zone, surface et équipement, ce qui est nettoyé, avec quel produit, à quelle concentration, avec quel temps de contact, à quelle fréquence et qui en est responsable.**

[Document](#)

Comment le prouver: Plan de nettoyage et de désinfection affiché au mur ou conservé dans un classeur, recoupé avec les fiches techniques et les fiches de données de sécurité des produits utilisés afin que la concentration et le temps de contact correspondent aux spécifications du fabricant. Une petite entreprise construit le plan sous forme de tableau organisé par local et l'affiche dans le local concerné afin qu'il soit lisible au poste de travail.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

5.5 L'achèvement du nettoyage planifié est confirmé et son efficacité est vérifiée, et lorsqu'un contrôle révèle un état insatisfaisant, la reprise et l'élimination de la cause sont traçables.

Comment le prouver: Enregistrements de nettoyage signés par service ou par jour, résultats des contrôles visuels effectués par une deuxième personne et, lorsque c'est utile, résultats de laboratoire d'écouillons ou de boîtes de contact prélevés sur des surfaces au contact des denrées alimentaires avec date, emplacement et constat. Une petite entreprise combine le visa du plan de nettoyage avec un contrôle visuel hebdomadaire de la direction et fait analyser un ou deux écouillons en externe chaque trimestre.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5.6 Les produits de nettoyage, les désinfectants et les autres produits chimiques sont conservés dans leur emballage d'origine étiqueté ou dans des récipients clairement marqués, stockés séparément des denrées alimentaires, du matériel d'emballage et des articles au contact des denrées alimentaires, l'accès est contrôlé, et pour les produits utilisés sur des surfaces au contact des denrées alimentaires, le fabricant confirme leur aptitude à l'emploi.

Comment le prouver: Photos ou croquis du local de stockage des produits chimiques, séparé ou fermé à clé, une liste des produits utilisés faisant référence à la fiche de données de sécurité et à la confirmation du fabricant de leur aptitude pour le secteur alimentaire, plus la formation dispensée aux employés sur leur manipulation sûre. Une petite entreprise utilise une armoire fermant à clé en dehors des locaux de production et interdit explicitement de transvaser des produits chimiques dans des bouteilles de boisson.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5.7 L'entreprise tient les nuisibles et les animaux domestiques éloignés des zones où sont manipulées des denrées alimentaires : les voies d'entrée sont sécurisées, le bâtiment offre le moins de refuge et de nourriture possible, un système de surveillance avec des points d'inspection définis est en place, et les inspections ont lieu à intervalles fixes.

[Document](#)

Comment le prouver: Plan du site avec des points de surveillance numérotés pour les rongeurs et les insectes volants, rapports d'inspection du prestataire de lutte contre les nuisibles ou enregistrements d'inspection internes avec date et constat par point, appuyés par la preuve de mesures structurelles telles que joints de porte, moustiquaires ou traversées de tuyauterie scellées. Une petite entreprise peut numéroté et photographier elle-même les points de surveillance et les parcourir chaque semaine avec une brève liste de contrôle.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5.8 En cas d'infestation confirmée ou suspectée, la voie de signalement, les mesures immédiates et la décision sur la manière de traiter le produit potentiellement affecté sont définies, les mesures de lutte sont réalisées par des personnes compétentes sans mettre en danger les denrées alimentaires, et l'efficacité ainsi que la cause profonde font l'objet d'un suivi.

Comment le prouver: Rapports d'infestation avec date, lieu, ampleur et mesure prise, enregistrements de blocage ou d'élimination du produit affecté, rapports d'intervention et preuve de la compétence du prestataire mandaté, plus des contrôles de suivi montrant que l'infestation a été éliminée. Une petite entreprise consigne la voie de signalement et le numéro d'urgence du prestataire sur une seule feuille dans le classeur de nettoyage, afin que le personnel temporaire sache également qui appeler.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5.9 Les déchets, les restes alimentaires et les produits qui ne sont plus propres à la vente sont collectés dans des récipients marqués, suffisamment étanches et pouvant être fermés, retirés suffisamment rapidement pour ne pas s'accumuler dans les locaux de travail, stockés séparément lorsque cela est requis, et leur remise à des prestataires agréés de gestion des déchets est justifiée.

Comment le prouver: Contrats d'élimination des déchets et bordereaux de transfert ou documents commerciaux du prestataire, conservés séparément pour les sous-produits animaux et les graisses usagées, ainsi que les exigences de nettoyage des récipients à déchets et du local à déchets dans le plan de nettoyage. Une petite entreprise rassemble les reçus de collecte par ordre chronologique dans un seul classeur et consigne par écrit les jours de collecte et la responsabilité du nettoyage des poubelles.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

6 Personnel : santé, comportement hygiénique et formation

5

- 6.1 L'établissement a défini quels symptômes et maladies une personne doit signaler avant de travailler avec des denrées alimentaires, à qui le signalement est fait, et qui décide d'une réaffectation temporaire des tâches. La même règle s'applique au personnel occasionnel, au personnel intérimaire, aux stagiaires et aux membres de la famille qui collaborent, et les personnes concernées en ont connaissance.**

Comment le prouver: Règle de signalement écrite désignant une personne de contact responsable, avis des symptômes à signaler affiché dans le vestiaire, enregistrements de l'instruction initiale et des instructions de rappel au titre de la réglementation de protection contre les infections avec date et signature, une note informelle pour chaque exclusion du service et pour la reprise du travail. Un petit établissement tient une seule liste dans le dossier du personnel indiquant la date de la dernière instruction pour chaque personne.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 6.2 Les occasions où les mains doivent être lavées sont définies pour les tâches réellement effectuées sur le site, y compris le début du travail, l'utilisation des toilettes, la fin d'une pause, le contact avec les déchets, et tout passage entre un produit cru et un produit prêt à consommer. Les postes de lavage des mains nécessaires à cet effet sont accessibles depuis le poste de travail sans détour et sont équipés d'un produit de nettoyage et d'un moyen hygiénique de séchage.**

Comment le prouver: Plan d'hygiène des mains indiquant l'occasion, le produit et le temps de contact, avis affiché directement au-dessus du lavabo, enregistrements d'achat ou de livraison de savon et d'essuie-mains à usage unique comme preuve de la consommation réelle, initiales du responsable lors des contrôles ponctuels. Dans un petit établissement, le plan tient sur une page, et le contrôle ponctuel consiste en une coche mensuelle avec initiales sur cette même feuille.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 6.3 Pour chaque zone, il est défini quels vêtements de travail et équipements de protection, y compris la coiffe, sont portés, à quelle fréquence ils sont changés, et qui les lave et dans quelles conditions. Les vêtements de ville personnels et les vêtements de travail sont rangés séparément, et les vêtements visiblement souillés sont changés avant de poursuivre le travail.**

Comment le prouver: Règle vestimentaire par zone avec la fréquence de changement, liste de remise des vêtements signée par la personne qui les reçoit, preuve du blanchissage sous forme d'un contrat avec un service de blanchisserie ou d'une spécification interne de la température de lavage, casiers séparés ou au moins compartiments séparés. Un petit établissement justifie cela avec une liste de remise et une brève note indiquant qui lave et à quelle température.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 6.4 Des règles de comportement existent pour chaque zone où des denrées alimentaires non emballées sont manipulées ; elles s'appliquent également aux visiteurs, aux prestataires et aux chauffeurs et leur sont communiquées avant l'accès. Elles portent au moins sur : les bijoux, les montres, les faux ongles et les objets personnels, la couverture des plaies avec des pansements de couleur vive et, si nécessaire, détectables, et le fait de manger, boire et fumer uniquement dans les zones désignées à cet effet.**

Comment le prouver: Instruction du site exposant les règles de comportement avec accusé de réception signé par personne, règle d'accès pour les personnes externes avec une inscription sur la feuille des visiteurs et remise de vêtements à usage unique, un point de distribution fixe pour les pansements contrastés avec contrôle des stocks. Dans un petit établissement, un avis à l'entrée et une seule feuille de visiteurs à côté de la porte suffisent.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

6.5 Toute personne en contact avec des denrées alimentaires est formée avant de commencer à travailler puis à intervalles définis, en fonction de sa tâche. Outre l'hygiène de base, la formation couvre explicitement la manipulation des ingrédients allergènes et le transfert par les mains, les vêtements et les outils ; elle est dispensée sous une forme que tous les participants comprennent, et la direction démontre par son propre comportement que les écarts d'hygiène peuvent être signalés sans désavantage.

Comment le prouver: Plan de formation avec sujet, date et groupe cible, liste d'émargement avec signatures, supports utilisant des images plutôt que de longs textes en cas de barrières linguistiques, une vérification simple de l'efficacité telle qu'une boîte de contact des mains ou un bref questionnaire, plus des enregistrements des écarts signalés et des mesures prises en réponse. Un petit établissement forme pendant le briefing du matin et consigne date, sujet et initiales sur un formulaire unique.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7 Maîtrise des opérations

17

7.1 Le flux depuis la réception des marchandises jusqu'à l'expédition est saisi dans une cartographie de procédé propre qui couvre chaque étape, chaque point de stockage intermédiaire, chaque retraitement et chaque retour de produit dans le flux, et qui a été parcourue et confirmée sur le terrain pendant la production réelle. Les étapes devant être maîtrisées, et par quelle mesure, sont déterminées par l'entreprise à partir de sa propre analyse des dangers, car cela dépend des produits fabriqués, des équipements utilisés et des clients desservis, et ne peut pas être dicté de l'extérieur.

Comment le prouver: Un diagramme de flux ou une liste numérotée d'étapes portant une date, un auteur, et une note indiquant qui l'a vérifié sur le terrain et quand. À côté, un tableau qui attribue la mesure de maîtrise prévue à chaque étape et renvoie à la propre analyse des dangers de l'entreprise. Une voie praticable pour cette démarche : prendre comme point de départ les codes sectoriels de bonnes pratiques d'hygiène, les fiches d'orientation des autorités et la littérature technique, puis les parcourir étape par étape et décider ce qui s'applique réellement à cette entreprise. Une petite entreprise dessine la cartographie sur une seule page et y consigne les changements de recette, d'équipement ou de locaux avec une nouvelle date.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.2 Pour chaque étape où l'entreprise s'appuie sur le temps et la température pour maintenir un danger sous contrôle, comme le chauffage, le refroidissement, la conservation au froid, la congélation, le maintien au chaud ou le mûrissement, les valeurs à appliquer sont établies et justifiées par l'entreprise elle-même. Il est déterminé qui mesure, à quelle fréquence, à quel point, et ce qui doit se passer lorsque la valeur définie n'est pas atteinte.

Comment le prouver: Une description de procédure par étape indiquant la valeur propre de l'entreprise, le point de mesure, la fréquence et la règle d'action en cas d'écart, accompagnée des enregistrements des mesures effectuées. La justification d'une valeur provient d'exigences légales, de guides sectoriels publiés, ou de la propre série de mesures de l'entreprise sur le produit réel, par exemple des courbes de température à cœur dans la pièce la plus épaisse ou des courbes de refroidissement dans le récipient le plus rempli. Les valeurs utilisées par une autre entreprise ne constituent pas une preuve en elles-mêmes, elles doivent être confirmées sur le produit propre. Une petite entreprise documente cette confirmation avec un journal de mesures portant sur quelques lots et le répète chaque fois que la quantité, l'équipement ou la recette change.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.3 Les équipements de mesure et d'essai utilisés pour démontrer la maîtrise, tels que thermomètres, enregistreurs de données, balances, pH-mètres ou mesureurs d'activité de l'eau, sont adaptés à l'usage prévu, leur précision est vérifiée à intervalles définis, et ils sont ajustés, réparés ou retirés du service en cas d'écart. Lorsqu'il est constaté qu'un appareil a fourni des mesures incorrectes, une évaluation est réalisée pour déterminer quel produit a été jugé avec lui pendant la période concernée.

Comment le prouver: Une liste d'équipements indiquant l'emplacement, l'intervalle de vérification et la date de la dernière vérification, ainsi que les enregistrements de vérification eux-mêmes. En pratique, cela peut être géré avec un thermomètre de référence muni d'un certificat d'étalonnage, auquel les thermomètres de travail sont comparés dans de l'eau glacée à 0 degré Celsius et dans de l'eau bouillante, en notant la valeur cible, la valeur réelle et l'écart. Pour les erreurs de mesure détectées, une brève note suffit, indiquant quels lots ont été réexaminés et comment ils ont été traités.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

7.4 Pour les matières premières, les ingrédients, les additifs, les auxiliaires technologiques et les produits finis achetés, il existe des exigences définies par l'entreprise elle-même qui indiquent ce qu'elle accepte et ce qu'elle n'accepte pas. Elles portent au minimum sur l'origine, l'étiquetage, les déclarations d'allergènes, l'état de l'emballage, la température exigée à la livraison, et la durée de conservation.

Comment le prouver: Fiches de spécification ou un tableau des matières premières indiquant les critères d'acceptation par article, appuyés par les fiches techniques produit du fournisseur et les informations sur les allergènes. Une petite entreprise tient une seule liste avec une ligne par article et des colonnes pour le fournisseur, la température de livraison exigée, les allergènes et les points particuliers. Les fiches techniques sont mises à jour chaque fois que le fournisseur modifie une recette.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.5 Chaque livraison est vérifiée par rapport aux exigences définies avant d'être acceptée, le résultat est consigné, et le produit qui ne satisfait pas est refusé ou maintenu en quarantaine jusqu'à ce que la situation soit clarifiée. Le produit n'est pas accepté lorsqu'il apparaît qu'il est à ce point altéré, contaminé ou mal manipulé qu'il ne serait pas sûr même après un traitement ultérieur.

Comment le prouver: Un enregistrement de réception des marchandises avec date, fournisseur, article, numéro de lot, température mesurée pour les produits réfrigérés et congelés, une appréciation de l'état, et une signature. Les refus avec le motif et les preuves à l'appui, par exemple une photographie et un bon de retour, ou une mention sur le bon de livraison. Une petite entreprise utilise un formulaire simple, ou tamponne et signe le bon de livraison avec la température ajoutée à la main.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.6 Les fournisseurs et les articles qui leur sont achetés sont connus, sont sélectionnés selon des critères traçables, et sont réévalués à intervalles définis. Les constats issus de la réception des marchandises, des analyses, des réclamations clients ou des alertes officielles alimentent en retour cette évaluation et conduisent à une réaction vis-à-vis du fournisseur.

Comment le prouver: Une liste de fournisseurs avec les articles attribués à chacun et la date de la dernière évaluation, appuyée par les preuves sous-jacentes : questionnaires d'autoévaluation, preuves de tiers, rapports d'analyse, le numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établissement, et un historique des réclamations. Les réactions sont justifiées par une correspondance ou une note d'entretien. Une petite entreprise gère cela sous forme de tableau avec une ligne par fournisseur et une colonne pour les incidents de l'année en cours.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.7 L'eau qui entre en contact avec les denrées alimentaires, avec les surfaces au contact des denrées alimentaires ou avec les mains du personnel est de qualité potable. Il en va de même pour la glace qui touche les denrées alimentaires ou qui est utilisée pour les refroidir, et pour la vapeur qui entre directement en contact avec les denrées alimentaires ou les surfaces de contact. L'origine de l'eau est connue, et sa qualité est vérifiée à intervalles définis.

Comment le prouver: Lorsque l'entreprise est raccordée au réseau public : une analyse d'eau potable en cours de validité ou le rapport de qualité du fournisseur, plus un plan des points de puisage propres de l'entreprise montrant où se trouve un filtre, un adoucisseur ou une machine à glace, car la qualité peut se dégrader en aval de ces points. Lorsque l'eau provient d'un puits ou d'une source propre : un plan d'échantillonnage avec les paramètres, les points de prélèvement et la fréquence, ainsi que les résultats d'un laboratoire accrédité. Une petite entreprise classe les résultats à côté d'une brève note sur la manière dont elle agira en cas de résultat défavorable, qui est informé, et à quel moment l'utilisation est arrêtée.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

- 7.8 L'eau qui n'est pas de qualité potable et qui n'est utilisée qu'à des fins sans contact avec les denrées alimentaires, telles que la lutte contre l'incendie, la production de vapeur sans contact avec le produit, ou le refroidissement, circule dans un réseau de conduites séparé et clairement identifié, sans raccordement au réseau d'eau potable et sans possibilité de retour vers celui-ci. Lorsque l'eau est traitée et réutilisée, il a été vérifié et justifié qu'il n'en résulte aucune altération pour la denrée alimentaire.**

Comment le prouver: Un plan de tuyauterie ou un relevé photographique des conduites et points de sortie identifiés par couleur, la preuve des dispositifs anti-retour et de leurs essais. Pour l'eau réutilisée, par exemple dans un lavage à contre-courant, une brève évaluation écrite couvrant l'étape de traitement, les paramètres surveillés, et les critères de libération. Une petite entreprise sans réseau d'eau non potable l'indique exactement en une phrase, afin que la vérification reste traçable.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 7.9 Le produit cru et non traité est séparé du produit prêt à consommer et traité, par l'espace, par le temps, ou par des équipements et surfaces de travail dédiés. Le personnel, les outils, les récipients, les ustensiles de nettoyage et les circuits de circulation sont organisés de manière à ce que rien ne se transfère d'un côté à l'autre, et un nettoyage efficace est prévu entre les changements d'activité.**

Comment le prouver: Un plan des locaux ou des zones montrant les circuits suivis par le personnel, le produit et les déchets, un codage couleur des planches, couteaux et ustensiles de nettoyage avec une légende, et une instruction de travail sur le lavage des mains et le changement de vêtements de protection. Lorsque la séparation n'est possible que dans le temps, le programme de production et l'enregistrement de nettoyage justifient la séquence. Une petite entreprise dotée d'une seule cuisine gère cela au moyen de créneaux horaires fixes et d'un nettoyage intermédiaire signé sur le plan de nettoyage.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 7.10 L'entreprise connaît chaque substance allergène présente sur le site en général, et pas seulement celles des recettes, mais aussi celles des matériaux auxiliaires, des auxiliaires technologiques, du retraitement, des agents d'enrobage et de démoulage, des ingrédients réservés à la zone du personnel, et des marchandises simplement conservées en stockage intermédiaire ou reconditionnées. L'aperçu peut être rattaché à un produit et à une zone, et il est actualisé à chaque changement de recette ou de fournisseur.**

Comment le prouver: Une matrice d'allergènes avec les produits ou recettes en lignes et les groupes de substances à déclarer en colonnes, alimentée à partir des spécifications et des fiches techniques des fournisseurs. Ce qui compte est une date de modification sur chaque ligne et une personne responsable nommément désignée, afin qu'un changement de recette non signalé par un fournisseur soit détecté. Une petite entreprise tient la matrice dans un tableur et classe derrière les fiches techniques des fournisseurs.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 7.11 L'entreprise a évalué les voies par lesquelles une substance allergène peut atteindre involontairement un produit qui n'est pas censé la contenir, et a déduit de cette évaluation ses propres mesures, telles qu'un stockage séparé, des récipients fermés avec un étiquetage sans ambiguïté, une séquence de production définie, des équipements dédiés, ou un nettoyage intermédiaire à l'efficacité démontrée. L'efficacité de ces mesures est vérifiée et non simplement supposée.**

Comment le prouver: Une évaluation écrite pour chaque voie d'entrée indiquant la mesure choisie et la personne responsable, un programme de production montrant la séquence définie, et une preuve d'efficacité : inspection visuelle après nettoyage avec signature, prélèvements par écouvillon ou tests rapides d'allergènes aux points critiques, et si nécessaire un résultat de laboratoire sur le premier produit après le changement. Une petite entreprise commence par une séquence fixe, d'abord sans allergènes, et justifie le nettoyage intermédiaire sur le plan de nettoyage avec l'heure et une signature. Une mention de précaution sur d'éventuelles traces ne remplace pas la mesure.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

7.12	L'information sur les substances allergènes présentes parvient au client de manière fiable, par l'étiquette pour les produits préemballés et par une forme de communication définie et connue en interne pour les produits vendus en vrac. Chaque changement de recette, d'ingrédient ou de fournisseur déclenche un réexamen de l'étiquetage et de la communication, et les étiquettes ou avis obsolètes sont retirés de la circulation.				Document
	Comment le prouver: Une étape de libération pour les étiquettes et les cartes portant une date et le nom de la personne qui libère, un enregistrement de rapprochement entre la recette actuelle et le texte de l'étiquette, et pour les produits en vrac l'avis, le classeur ou la fiche portant l'information, plus la preuve que le personnel de vente a été instruit à ce sujet. Une petite entreprise tient un classeur avec une feuille par plat détaillant les ingrédients et les allergènes, et y note chaque changement avec une date. Les anciennes étiquettes détruites sont notées brièvement.				
	Ouvert	En cours	Satisfait	Non applicable	
Preuve / justification					
7.13	Pour chaque produit, la durée de conservation et les conditions de stockage sont établies et justifiées par l'entreprise elle-même, et chaque unité produite porte une identification permettant de la rattacher à un lot de production ou à un jour de fabrication. La même attribution s'applique au produit qui est retraité ou réutilisé à l'intérieur de l'entreprise.				
	Comment le prouver: Une fiche par produit indiquant le codage de date, la condition de stockage et la justification, appuyée par des essais de conservation en conditions réelles, des résultats de laboratoire sur la durée de conservation, ou des guides sectoriels publiés confirmés sur le produit propre. À côté, la règle de construction de l'identification du lot, par exemple date de fabrication plus un numéro séquentiel. Une petite entreprise note les lots dans le livre de production et colle le même numéro sur le récipient et sur l'échantillon témoin.				
	Ouvert	En cours	Satisfait	Non applicable	
Preuve / justification					
7.14	Les matériaux d'emballage et de conditionnement sont adaptés au contact avec la denrée alimentaire concernée, sont stockés à l'abri et séparément des matières premières et des produits chimiques de nettoyage, et sont contrôlés visuellement quant à leur propreté et leur intégrité avant utilisation. Les récipients réutilisés ne sont remis en service que lorsqu'ils ont été nettoyés et sont adaptés à l'usage prévu.				
	Comment le prouver: Déclarations de conformité ou preuves d'aptitude des fournisseurs de matériaux pour chaque article, classées avec les spécifications, plus un lieu de stockage protégeant les matériaux de la poussière, des nuisibles et de l'humidité. Le contrôle visuel avant utilisation est visé sur l'enregistrement de production. Une petite entreprise classe les déclarations du fournisseur dans un classeur et en demande activement une chaque fois qu'un nouveau matériau est introduit.				
	Ouvert	En cours	Satisfait	Non applicable	
Preuve / justification					
7.15	Le produit ne quitte l'entreprise qu'après une vérification que les étapes de maîtrise prévues ont été réalisées et que les enregistrements associés sont complets. Pendant le chargement et le transport, les températures exigées sont maintenues, et les véhicules et récipients sont propres, adaptés, et chargés de manière que les produits ne puissent pas s'affecter mutuellement de façon défavorable.				
	Comment le prouver: Une note de libération avec nom et date pour chaque lot ou livraison, une mesure de température au chargement, un contrôle de propreté du véhicule avec signature, plus le bon de livraison et le document de transport, et sur les trajets plus longs l'impression de l'enregistreur de température. Lorsqu'un transporteur externe est utilisé, l'accord contractuel sur le contrôle de la température. Une petite entreprise qui livre elle-même utilise une ligne par tournée avec l'heure de départ, la température dans l'espace de chargement, et une signature.				
	Ouvert	En cours	Satisfait	Non applicable	
Preuve / justification					

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

- 7.16 L'entreprise peut indiquer, pour chaque produit, le fournisseur immédiat et le client professionnel immédiat, et peut mettre cette information à la disposition des autorités sur demande. Le lien entre les lots utilisés et les lots produits est suffisamment serré pour qu'un lot affecté puisse être délimité dans les deux sens, et les enregistrements sont conservés pendant une durée appropriée.** [Document](#)

Comment le prouver: Bons de livraison et factures pour les marchandises entrantes, enregistrements de production reliant les lots utilisés au lot produit, et documents de sortie indiquant client, date, article et quantité. La solidité ne se révèle que lors d'un exercice : prendre un produit fini au hasard, le retracer jusqu'aux lots de matières premières et le suivre en aval jusqu'à chaque client, avec le temps nécessaire et un rapprochement des quantités, et consigner le résultat avec une date. Une petite entreprise gère cela avec un livre de production et des bons de livraison classés, à condition que le numéro de lot figure sur les deux.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 7.17 Il existe une procédure que l'entreprise suit lorsqu'elle a des raisons de croire qu'une denrée alimentaire qu'elle a mise sur le marché n'est pas sûre : le produit concerné est bloqué et identifié sans ambiguïté, une personne désignée décide de son sort, le produit est retiré du marché et, s'il a pu déjà atteindre le consommateur, rappelé publiquement, et l'autorité compétente est avisée sans délai. Les responsabilités et les voies de contact sont également établies en dehors des heures de travail, et la procédure est exercée à intervalles définis pour confirmer qu'elle fonctionne.** [Document](#)

Comment le prouver: Une procédure écrite exposant les voies de décision et les noms et numéros de téléphone des responsables, de l'autorité, des laboratoires, des clients et, le cas échéant, de la presse, accompagnée de lettres types pour l'information des clients et pour la notification à l'autorité, et d'une étiquette de blocage pour le produit. La preuve est le registre de quarantaine avec lot, quantité, motif et la décision sur le devenir, les enregistrements de destruction ou de retour, et l'enregistrement de l'exercice indiquant date, durée, quantité récupérée, et les points faibles mis en évidence. Une petite entreprise expose la procédure sur une page, affiche la liste des contacts au bureau, et vérifie une fois par an, sur un lot réel, si la chaîne tient. Cette liste ne remplace pas une évaluation officielle et ne constitue pas un conseil juridique.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8 Information produit et sensibilisation du consommateur

4

- 8.1 Chaque lot qui quitte le site porte un identifiant unique visible sur le produit ou son emballage, et cet identifiant peut être relié, au sein du site, à la date de production ou d'expédition, aux matières premières utilisées et aux enregistrements de surveillance associés, afin qu'une quantité affectée puisse être délimitée en cas de besoin.** [Document](#)

Comment le prouver: Une règle de définition du lot indiquant ce qui délimite un lot, par exemple le jour de production, la cuve ou le lot de livraison entrant, accompagnée d'un modèle d'étiquette montrant l'identifiant et d'une liste de lots ou d'un enregistrement de production qui relie, par lot, les lots de matières premières utilisés et les clients approvisionnés. Une petite entreprise utilise la date de production comme code de lot et tient une seule feuille quotidienne sur laquelle figurent côte à côte la date, les articles produits, les lots fournisseurs utilisés et les clients approvisionnés.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 8.2 Le produit est libéré avec les informations dont le maillon suivant de la chaîne a besoin pour le manipuler en toute sécurité : dénomination, lot, date de durabilité minimale ou date limite de consommation, la température de stockage et de transport exigée et, le cas échéant, des indications de préparation ou de traitement ultérieur.**

Comment le prouver: Étiquettes, bons de livraison ou documents commerciaux par article, recoupés avec une liste maîtresse des produits qui établit la durée de conservation et la température exigée pour chaque produit, accompagnée des preuves sur lesquelles repose la déclaration de durée de conservation, telles que des essais de conservation, des résultats de laboratoire ou des informations du fournisseur. Une petite entreprise tient la liste maîtresse des produits comme un tableau simple et classe à côté le raisonnement de la durée de conservation sous forme d'une brève note datée.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

8.3 Pour chaque produit libéré, il est connu, et accessible au client, quels ingrédients allergènes il contient, y compris pour les produits en vrac ou non emballés ; l'information correspond aux ingrédients réellement utilisés et aux recettes, et elle est actualisée à chaque changement de recette ou de fournisseur.

[Document](#)

Comment le prouver: Recettes avec les allergènes signalés, dérivées des spécifications et des étiquettes des matières premières achetées, accompagnées de l'information sur les allergènes pour le client sous forme d'avis, de classeur, d'annexe au menu ou d'étiquette, plus un enregistrement des changements montrant quand quelle déclaration a été mise à jour. Une petite entreprise tient un classeur d'allergènes avec une ligne par plat et classe derrière les étiquettes des matières premières, afin que chaque déclaration puisse être retracée jusqu'à sa source à tout moment.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.4 Lorsque la sécurité du produit dépend d'une manipulation correcte par le consommateur, par exemple pour un produit devant être chauffé à coeur avant consommation, pour des produits réfrigérés ou pour des offres destinées à des groupes vulnérables, le consommateur reçoit une information compréhensible à ce sujet, et le personnel est capable de répondre correctement aux questions sur les ingrédients et la manipulation.

Comment le prouver: Échantillons de l'information au consommateur sur l'étiquette, l'avis, le menu ou le site internet, accompagnés du briefing du personnel avec date et liste de présence, précisant qui fournit l'information et d'où elle provient. Une petite entreprise tient une feuille au comptoir avec les réponses standard et une note indiquant qu'en cas de doute, il faut consulter le classeur d'allergènes plutôt que de deviner la réponse.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

9 Transport et livraison

3

9.1 Les véhicules, remorques, compartiments de chargement et récipients réutilisables utilisés pour transporter des denrées alimentaires sont conçus et entretenus de manière à pouvoir être nettoyés à fond, ils sont nettoyés à intervalles définis et chaque fois que le chargement change entre produits critiques, et les récipients ou citernes utilisés pour des marchandises non emballées en transport en vrac sont visiblement réservés à un usage alimentaire exclusif.

Comment le prouver: Un registre des véhicules et récipients avec l'intervalle de nettoyage, des enregistrements de nettoyage signés par véhicule indiquant date et personne responsable, l'inclusion des compartiments de chargement et des caisses de transport dans le plan de nettoyage, plus le marquage d'usage alimentaire sur les citernes ou récipients. Une petite entreprise qui livre avec un break ou une remorque frigorifique tient une seule feuille dans le véhicule sur laquelle le conducteur vise le nettoyage et un contrôle visuel avant chaque tournée, et signale les dommages aux joints ou aux revêtements de paroi dans la liste de défauts en cours.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

9.2 Les marchandises sont protégées contre la contamination pendant le transport, emballées ou couvertes, et le chargement est organisé de manière que les denrées alimentaires crues et prêtes à consommer, les marchandises avec et sans allergènes, et les articles alimentaires et non alimentaires ne puissent pas s'affecter mutuellement, et lorsque le même véhicule a transporté auparavant d'autres marchandises, un nettoyage efficace a eu lieu avant le chargement suivant de denrées alimentaires.

Comment le prouver: Une règle de chargement ou un plan de chargement qui définit la séparation par groupe de produits et par allergène, un contrôle visuel du compartiment de chargement avant chargement avec visa, et, lorsque le véhicule est utilisé pour des chargements mixtes, un enregistrement de la charge précédente indiquant le dernier chargement non alimentaire et le nettoyage qui a suivi. Une petite entreprise gère cela avec des caisses de transport fermables séparées par couleur ou par étiquette avec une répartition écrite, et interdit expressément de transporter des produits de nettoyage, outils ou objets personnels dans le compartiment de chargement.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

9.3 Pour les denrées alimentaires devant être maintenues réfrigérées, congelées ou chaudes, la température est maintenue et surveillée dans la plage exigée pendant tout le transport, y compris le chargement et le déchargement, les écarts conduisent à une décision traçable concernant les marchandises affectées, et lorsqu'un transporteur ou un service de livraison est mandaté, les exigences de température et l'obligation de tenue d'enregistrements sont convenues contractuellement et leur respect est vérifié.

Comment le prouver: Enregistrements de température du véhicule frigorifique ou de l'enregistreur de données pour chaque tournée, relevés pris au chargement et à la remise inscrits sur le bon de livraison, enregistrements de rétention et de décision en cas de dépassement des limites, plus un accord de transport avec le prestataire accompagné de contrôles ponctuels des marchandises livrées. Une petite entreprise place un simple enregistreur de données dans la glacière, mesure avec un thermomètre à sonde au départ et à l'arrivée et inscrit les deux relevés sur le bon de livraison, que le destinataire contresigne.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

10 Le plan HACCP : les douze étapes d'application

12

10.1 L'entreprise a désigné une équipe pour élaborer et tenir à jour le plan HACCP, l'équipe couvre l'expertise disponible sur les produits, la technologie, l'hygiène et les matières premières, l'expertise manquante est délibérément apportée de l'extérieur, et le champ d'application du plan est défini : quels produits, quelles étapes de procédé et quels sites il couvre et où il s'arrête.

Comment le prouver: Désignation nominative des personnes impliquées avec leur rôle et la preuve de leur qualification, certificats de formation ou contrats de conseil pour l'expertise achetée à l'extérieur, plus une page décrivant le champ d'application et ses limites. Dans une petite entreprise, l'équipe se réduit souvent à une seule personne, auquel cas une déclaration écrite suffit : qui est responsable, quelle formation détient cette personne et quel organisme spécialisé externe est consulté en cas de question.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

10.2 Une description existe pour chaque produit ou groupe de produits qui recense les caractéristiques pertinentes pour la sécurité, telles que la composition et les matières premières, les propriétés physiques et chimiques, le traitement avant libération, l'emballage, les conditions de stockage et de transport, la durée de conservation et les allergènes présents soumis à étiquetage.

Comment le prouver: Fiche produit ou fiche recette par groupe de produits, fondée sur les spécifications du fournisseur et les déclarations d'allergènes. Une petite entreprise regroupe les articles similaires, par exemple par méthode de production, et décrit le groupe plutôt que chaque article individuel, tant que les caractéristiques pertinentes pour la sécurité sont identiques au sein du groupe.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

10.3 Pour chaque produit, il est consigné comment il est destiné à être utilisé, quel traitement ultérieur le client applique et à quels groupes de personnes il est fourni, en tenant explicitement compte des groupes de consommateurs particulièrement vulnérables, et en tenant compte également d'un mésusage raisonnablement prévisible.

Comment le prouver: Usage prévu et groupe cible indiqués dans la fiche produit, recoupés avec l'étiquetage réel, les instructions de préparation sur l'étiquette et la voie de distribution. Une petite entreprise consigne en une ou deux phrases par groupe de produits si l'aliment est chauffé avant consommation et si des enfants, des personnes âgées, des femmes enceintes ou des personnes malades figurent parmi les consommateurs, car cela affine l'évaluation ultérieure.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

10.4	Un diagramme de flux est établi pour chaque procédé, cartographiant toutes les étapes en séquence et sans lacune, depuis la réception des marchandises en passant par le stockage intermédiaire, la transformation et l'emballage jusqu'à la libération, et les entrées du procédé ainsi que ses sorties sont visibles, à savoir les matières premières achetées, les additifs, l'eau, l'emballage, le retraitement, le produit retourné et les déchets.	Document
	Comment le prouver: Diagramme de flux par groupe de produits avec des étapes numérotées, une date et une version, afin que les évaluations ultérieures puissent se référer sans ambiguïté à un numéro d'étape. Une petite entreprise dessine le diagramme à la main sous forme d'une chaîne de cases sur une feuille et le numérise, aucun logiciel de dessin n'est requis, ce qui compte c'est que les étapes soient complètes.	
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable	
	Preuve / justification	
10.5	Le diagramme de flux a été vérifié sur site pendant le fonctionnement par rapport à la manière dont le travail est réellement effectué, sur tous les postes et horaires de fonctionnement pendant lesquels le procédé se déroule, les différences entre le papier et la réalité ont été corrigées dans le diagramme, et la vérification est justifiée avec date et personne.	
	Comment le prouver: Note sur le diagramme ou un bref relevé de ronde avec date, heure, poste et la signature de la personne ayant effectué la vérification, accompagné de la version précédente à des fins de comparaison. Une petite entreprise parcourt une fois l'intégralité du trajet du produit avec le diagramme imprimé en main, le corrige directement sur la feuille et le vise avec une date.	
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable	
	Preuve / justification	
10.6	Pour chaque étape du diagramme de flux confirmé, l'entreprise a identifié elle-même quels dangers biologiques, chimiques, physiques et liés aux allergènes peuvent y apparaître, y augmenter ou y persister, a évalué chacun de ces dangers selon la gravité de l'effet possible sur la santé et la probabilité d'occurrence, a nommé les causes des dangers évalués comme significatifs et leur a attribué des mesures de maîtrise, et l'évaluation repose sur des sources traçables et les conditions propres de l'entreprise, et non sur une liste reprise d'ailleurs. Le résultat de cette étape n'est pas prédéterminé, il diffère pour chaque entreprise, chaque produit et chaque procédé et doit être élaboré ici de manière autonome.	Document
	Comment le prouver: Analyse des dangers sous forme de tableau dans lequel chaque ligne est un danger à une étape de procédé numérotée, avec des colonnes pour le type de danger, la cause, l'évaluation de la gravité et de la probabilité, la justification de l'évaluation, la référence de la source et la mesure de maîtrise attribuée. Les sources appropriées sont la littérature technique, les guides de bonnes pratiques d'hygiène du secteur concerné, les avis de rappel, les alertes officielles, les réclamations propres de l'entreprise et les résultats de laboratoire. Une petite entreprise parcourt le guide sectoriel étape par étape, vérifie la pertinence de chaque danger qui y est nommé pour sa propre entreprise et documente également le raisonnement expliquant pourquoi un danger n'est pas significatif pour elle.	
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable	
	Preuve / justification	
10.7	À partir des dangers évalués comme significatifs, l'entreprise a déterminé elle-même à quelles étapes du procédé la maîtrise est essentielle afin de prévenir ou d'éliminer le danger ou de le réduire à un niveau acceptable, la détermination est justifiée de manière traçable pour chaque étape, et il est également justifié pourquoi une étape ne constitue pas un tel point essentiel malgré l'existence d'une mesure de maîtrise, parce qu'une étape ultérieure ramène le danger sous contrôle. Ces étapes découlent uniquement de la propre analyse des dangers de l'entreprise et de son propre procédé et ne sont pas prescrites ici.	Document
	Comment le prouver: Détermination traçable par danger significatif, par exemple avec un arbre de décision ou un tableau d'évaluation motivé montrant quelles questions ont été posées, comment elles ont été répondues et quelle conclusion en découle. Il importe que les décisions positives comme les décisions négatives soient justifiées, car lors d'une inspection officielle, le raisonnement des points écartés est examiné avec la même rigueur que celui des points retenus. Une petite entreprise joint l'arbre de décision rempli pour chaque danger en annexe de l'analyse des dangers.	
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable	
	Preuve / justification	

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

10.8	Pour chaque point critique défini, un critère mesurable est établi qui sépare l'état sûr de l'état qui ne l'est plus, la valeur est choisie de manière que son respect maîtrise effectivement le danger significatif, et cette adéquation a été démontrée avant utilisation, par exemple par des exigences légales, la littérature scientifique, des guides sectoriels, des données du fabricant de l'équipement ou les propres essais et séries de mesures de l'entreprise. La valeur elle-même dépend du produit, de la recette, de la quantité, de l'équipement et de la méthode, elle doit donc être établie et justifiée par l'entreprise et ne peut pas être recopiée d'un modèle. Comment le prouver: Une fiche par point critique avec le critère choisi, la variable mesurée, la plage de tolérance et la source qui étaye la valeur, accompagnée de la preuve elle-même : extrait de l'exigence légale, référence bibliographique, documentation du fabricant pour l'équipement ou l'enregistrement de la propre série de mesures de l'entreprise avec date, conditions et résultats. Il est également utile de fixer un seuil d'action interne plus strict en amont du critère réel, afin qu'une tendance soit détectée avant que la plage sûre ne soit quittée. Une petite entreprise s'appuie sur les valeurs du guide sectoriel mais documente que son produit et son équipement relèvent du champ d'application de ce guide.	Document
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable Preuve / justification	
10.9	Pour chaque point critique, il est établi qui mesure ou observe, quand, avec quoi et à quelle fréquence, la méthode détecte un écart par rapport à la plage sûre suffisamment tôt pour qu'une intervention reste encore possible, l'équipement de mesure utilisé est vérifié, les personnes qui effectuent la surveillance sont formées pour cette tâche, et les résultats sont consignés immédiatement au moment de l'observation et contresignés par une personne désignée. Comment le prouver: Plan de surveillance avec une ligne par point critique, des colonnes pour la variable mesurée, la méthode, la fréquence, l'équipement de mesure et la personne responsable, accompagné des enregistrements complétés de l'exploitation quotidienne indiquant date, heure, valeur mesurée, initiales et contresignature. Les enregistrements sont tenus immédiatement, pas remplis après coup. Une petite entreprise utilise des fiches quotidiennes préimprimées au point de mesure ou un enregistrement automatique par enregistreurs de données, mais la vérification de l'enregistreur reste la tâche d'une personne.	Document
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable Preuve / justification	
10.10	Pour chaque point critique, il est établi à l'avance ce qui se passe lorsque la surveillance montre un écart par rapport à la plage sûre : qui décide, comment le procédé est ramené dans la plage sûre, comment le produit affecté depuis la dernière mesure sûre est identifié, retenu et évalué, qui décide de son devenir et comment la cause est trouvée et éliminée. Chaque écart et chaque mesure prise en réponse sont consignés. Comment le prouver: Plan d'actions correctives par point critique indiquant le déclencheur, la mesure immédiate, le traitement du produit affecté, l'autorité de décision et la voie de signalement, accompagné des rapports d'écart de l'exploitation quotidienne indiquant date, quantité affectée, identification du lot, décision sur le produit, cause et vérification de l'efficacité. Une petite entreprise tient le plan sous forme de tableau si-alors directement à côté de la fiche de surveillance, afin que même un travailleur temporaire du poste tardif sache qui appeler et que le produit ne parte pas à la vente tant qu'une décision n'a pas été prise.	Document
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable Preuve / justification	
10.11	À intervalles définis, l'entreprise vérifie, par des moyens autres que la surveillance de routine, si le plan fonctionne réellement dans la pratique et s'il convient toujours à l'entreprise, ce qui inclut le rapprochement des enregistrements avec les exigences, la vérification de l'équipement de mesure, l'analyse du produit ou de l'environnement et l'évaluation des réclamations et des retours, et le plan est également réexaminé et ajusté chaque fois qu'il y a une raison de le faire, lorsque la recette, la matière première, l'équipement, la méthode, l'emballage, l'usage ou la situation légale change ou lorsque de nouvelles connaissances sur un danger deviennent disponibles. Comment le prouver: Plan de vérification avec les contrôles prévus, leur fréquence et la personne responsable, accompagné des résultats : notes de revue sur les enregistrements de surveillance, constats de laboratoire, certificats d'étalonnage, analyse des réclamations et un enregistrement de la revue périodique du plan dans son ensemble avec date, motif, participants et décisions sur les changements. Une petite entreprise fixe une revue annuelle du plan complet et ajoute une règle qui déclenche une réévaluation immédiate de l'étape de procédé concernée chaque fois qu'une recette ou un équipement change.	
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable Preuve / justification	

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

10.12

Les informations documentées du plan et les enregistrements créés dans l'entreprise sont adaptés en portée et en niveau de détail à la nature et à la taille de l'entreprise, ils sont à jour, clairement rattachables à une version, protégés contre toute modification non autorisée ou rétroactive et disponibles pour l'autorité sur demande, les durées de conservation sont définies et suivent au moins la durée de conservation des produits, et le personnel trouve à son poste de travail les documents dont il a besoin pour son travail.

Document

Comment le prouver: Aperçu de tous les documents et enregistrements applicables avec version, date, personne responsable, lieu de classement et durée de conservation, accompagné d'échantillons du classement actuel montrant que les fiches sont effectivement remplies rapidement. Une petite entreprise tient un seul classeur avec des intercalaires pour le plan, les plans de maîtrise et les enregistrements, et place en tête un sommaire avec la date de version. Une fiche entièrement remplie justifie qu'un contrôle a été réalisé, elle ne remplace ni l'évaluation technique indépendante ni l'appréciation de l'autorité officielle de contrôle des denrées alimentaires.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

11 Compétence et formation pour le système HACCP

1

11.1

Toute personne qui manipule des denrées alimentaires reçoit une instruction en hygiène et sur les mesures de maîtrise applicables à ses tâches avant de commencer à travailler puis à intervalles répétés par la suite, et cela inclut le personnel temporaire, le personnel intérimaire et le personnel de nettoyage ; les personnes qui élaborent, actualisent et réexaminent le plan HACCP peuvent démontrer la compétence nécessaire pour ce rôle, le contenu est dispensé dans une langue et à un niveau que les participants comprennent réellement, et il est adapté chaque fois que les produits, les procédés, les équipements, les allergènes ou les exigences légales changent, ou chaque fois que des écarts, des réclamations ou des résultats d'inspection révèlent une lacune de compréhension.

Comment le prouver: Un plan de formation listant les sujets, les groupes cibles et les intervalles, des enregistrements de présence indiquant date, sujet, durée, signature et le nom du formateur, une instruction initiale documentée pour le nouveau personnel avant qu'il commence à travailler, et une preuve de compétence pour les responsables HACCP telle que des certificats de cours, des qualifications professionnelles pertinentes ou des enregistrements de conseil externe, accompagnée d'une forme de vérification de la compréhension, par exemple un bref questionnaire ou une observation au poste de travail, avec le résultat consigné par écrit. Une petite entreprise tient une seule feuille par personne sur laquelle chaque session d'instruction est inscrite avec une date et des initiales, utilise des points minute de dix minutes au poste de travail plutôt que de longues journées de formation, fournit des affiches ou des documents illustrés dans les langues réellement parlées par le personnel, et classe l'instruction sanitaire obligatoire des manipulateurs de denrées alimentaires avec les enregistrements de compétence dans le même dossier personnel.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

12 Obligations légales de l'exploitant du secteur alimentaire envers l'autorité compétente

5

12.1

Tout établissement dans lequel des denrées alimentaires sont produites, transformées, stockées, transportées ou fournies a été notifié à l'autorité compétente en sécurité des denrées alimentaires avant le début de l'activité, les informations sur l'activité, l'adresse et la personne responsable sont tenues à jour, et les changements tels qu'un changement de propriétaire, une nouvelle gamme de produits, un site supplémentaire ou la fermeture de l'entreprise sont également signalés.

Comment le prouver: Une copie de la notification ou de l'enregistrement déposé auprès de l'autorité compétente, l'accusé de réception ou l'inscription au registre de l'autorité, accompagnés de la licence d'exploitation et, lorsque l'activité requiert un agrément plutôt qu'une simple notification, la décision d'agrément incluant le numéro d'agrément. Une petite entreprise conserve la notification, la réponse de l'autorité et chaque avis de changement ultérieur dans un seul classeur par ordre chronologique, afin de pouvoir démontrer immédiatement lors d'une inspection que l'état actuel de l'entreprise a été signalé.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

12.2	L'entreprise peut démontrer à l'autorité, sur demande, que les exigences d'hygiène et les procédures fondées sur les principes HACCP sont réellement appliquées dans la pratique quotidienne, et les informations documentées et les enregistrements nécessaires à cet effet sont tenus de manière à refléter le déroulement réel des opérations plutôt qu'à être établis après coup.	Document
Comment le prouver: Les enregistrements réellement tenus dans l'établissement : contrôles de température, contrôles des marchandises entrantes, enregistrements de nettoyage, enregistrements de formation, résultats de la surveillance des points critiques que l'entreprise a définis elle-même, et la preuve des actions correctives prises en cas d'écart. Chaque enregistrement porte la date, la valeur ou le constat, et les initiales de la personne qui l'a établi. Une petite entreprise se contente de quelques formulaires remplis sur le lieu de travail. Ce qui compte n'est pas le volume mais que les inscriptions soient authentiques et faites au moment même.		
Ouvert En cours Satisfait Non applicable		
Preuve / justification		
12.3	Pour les informations documentées et les enregistrements pertinents pour l'hygiène, il est défini combien de temps ils sont conservés, où ils sont détenus et qui les administre, la durée de conservation est adaptée à la durée de conservation des produits et aux besoins de traçabilité, et les documents restent lisibles et accessibles pendant toute cette période.	Document
Comment le prouver: Un aperçu des types de documents avec durée de conservation, lieu de stockage et personne responsable, plus des échantillons tirés de l'archive montrant que des enregistrements de l'ensemble de la période sont effectivement présents. Une entreprise qui stocke les enregistrements sous forme numérique montre également comment ils sont sauvegardés contre la perte de données. Une petite entreprise étiquette un classeur par année, conserve les enregistrements de marchandises entrantes et les enregistrements de lot au moins aussi longtemps que les marchandises restent propres à la consommation, et fixe une durée minimale justifiée pour les produits frais à courte durée de conservation plutôt que de jeter les enregistrements immédiatement.		
Ouvert En cours Satisfait Non applicable		
Preuve / justification		
12.4	L'étendue et la forme des procédures et des enregistrements sont adaptées à la nature et à la taille de l'entreprise, et l'entreprise peut justifier pourquoi la solution choisie est appropriée pour ses produits et ses procédés, notamment lorsqu'elle s'appuie sur un guide sectoriel de bonnes pratiques d'hygiène ou maintient délibérément ses enregistrements allégés.	
Comment le prouver: Le guide sectoriel ou la solution modèle utilisé, avec l'éditeur et l'édition, plus une brève justification écrite indiquant quelles parties ont été adoptées et lesquelles ont été adaptées à l'entreprise elle-même. L'adaptation à la taille de l'entreprise réduit l'effort de documentation, elle ne dispense pas l'entreprise de maîtriser les dangers. Une petite entreprise expose sur une page quels produits et procédés elle a, quel guide elle utilise et où elle s'écarte de ce guide, afin que l'autorité puisse suivre le raisonnement.		
Ouvert En cours Satisfait Non applicable		
Preuve / justification		
12.5	Les relations avec l'autorité compétente sont encadrées : il est défini qui accompagne l'inspecteur et fournit des informations pendant une inspection, les constats relevés sont consignés, traités avec une échéance et une personne responsable et examinés quant à leur cause profonde, et l'autorité est avisée sans délai chaque fois qu'une denrée alimentaire est suspectée de ne pas être sûre.	
Comment le prouver: Rapports d'inspection de l'autorité et résultats d'analyses officielles, accompagnés de la liste d'actions propre de l'entreprise consignant chaque constat avec sa cause, la mesure prise, l'échéance, la personne responsable et la date d'achèvement, et en outre la preuve des notifications à l'autorité et des retraits ou rappels. Une petite entreprise note le numéro de téléphone du service compétent et le suppléant de la direction sur une feuille du classeur d'hygiène et classe derrière chaque rapport d'inspection accompagné de la liste d'actions complétée correspondante.		
Ouvert En cours Satisfait Non applicable		
Preuve / justification		